ADOLF FR. HESS:

NAUKA O SERVIRANJU

PREVEO: FRAN HORVAT, PREDSJEDNIK
DRUŠTVA HRVATSKIH KONOBARA

16923

NO 4

Slava Bregant.

Žarković

1375/8,0.

1

ADOLF FR. HESS:

NAUKA O SERVIRANJU

Preveo:
FRAN HORVAT
Predsjednik Društva hrv. konobara.

CIJENA 3 KRUNE.

U ZAGREBU 1913.
Pučka tiskara d. d., Marovska ulica 30.

Predgovor.

U duši svojoj uvjeren, da ću ovim djelcem koristiti, ako ne čitavomu hrvatskomu narodu, a to ipak veličini njegovoj, odlučih se da ga izdam.

Za vrijeme moga mnogogodišnjega strukovnoga rada na polju gastronomije ispitivao sam uzroke pogubnoga zastoja, koji priječi onaj redoviti tok, kojim bi moralo kročiti konobarstvo i gostioničarstvo u našoj domovini, te sam medju inim došao do uvjerenja, da je najglavnija zapreka pomanjkanje strukovne naobrazbe.

Koliko se govorilo i pisalo o potrebi strukovne naobrazbe našega staleža, pa ipak je ostalo sve kao i prije, akoprem su se iznašali takovi argumenti, koji su dokazivali, da je to pravo životno pitanje našega staleža.

I ja sam radio u tom smjeru, zagovarajući i preporučujući svagdje i svakom zgodom osnutak konobarske strukovne škole, ali sam uvidio, da „iz riječi moraju jednoč postati djela". Netko mora početi ostvarivati tu ideju, koju su toliki pretresivali na sve moguće načine, stvarajući razne osnove i prikazujući razne uzore, po kojima bi se ona na najlakši način mogla oživotvoriti.

Ja sam držao, da činim dobro, ako napustim dosadanju stazu novinske polemike i raznih strukovnih nadmudrivanja, te krenem onom pozitivnom, praktičnom stranom rada, stoga se i dadoh na izdanje ovoga prijevoda, da podam našemu podmlatku prvu i najnužniju priručnu knjigu, iz koje će moći — dok se ne osnuje konobarska strukovna škola — crpsti najnužnije znanje, koje mu u njegovom zvanju dano-

mice potrebuje. Kažem izrično prvu priručnu knjigu, u kojoj ne će moći odmah sve naći, što mu je u našem zvanju potrebno, nego samo ono najnužnije!

Ova knjiga sadržaje prijevod Hessove: Servierkunde[1], što sam ju preveo s razloga, jer držim, da se naš podmladak mora podučiti u prvom redu o najprimitivnijim stvarima, koje mu u poslu najviše koriste, kao što su taktika kod posluživanja, razdijeljenje i opseg nauke o posluživanju, ponašanje u službi, rukovanje sa otiračem, pravila pristojnosti, higijena, rukovanje sa namještajem itd.

Zaključujući šaljem ovaj moj prvijenac sa dubokim uvjerenjem, da će taj prvi vodič našega podmlatka po tmini neznanja postignuti onaj uzvišeni cilj za koji je stvoren. Bude li pak konobarski stalež priljubio ovo moje skromno djelce, to je moje tvrdo uvjerenje, da će u najskorije vrijeme osvanuti i našemu staležu dani potpunoga preporoda, u kojem će se zrcaliti snaga i moć strukovne naobrazbe.

U ZAGREBU, 1. listopada 1913.

Fran Horvat.

---

[1] Adolf Fr. Hees, ravnatelj konobarske strukovne škole u Beču.

Uvod.

Konobar imade dužnost, da p o s l u ž u j e gosta, no ipak nije on s l u ž b e n i k u onom smislu riječi, u kojem se upotrebljava riječ s l u g a, već je on p o m o ć n i k svoga poslodavca. Ova spoznaja, da on mora posluživati, ne može nipošto za njega biti ništa ponizujućega. Mi svi služimo u širjem smislu riječi, a značajna je rečenica na grbu neke velike kneževske porodice: „Ja služim“! Posve je naravno i odgovara položaju, da konobar mora biti na uslugu ne samo svomu poslodavcu, već i gostima — jer posluživati (servirati) ne znači ništa drugo, nego služiti. Tko uvijek posjećuje jednu gostionu, taj želi, da bude dobro i pažljivo podvoren.

Zato može dobar konobar sam i manje priznatoj gostioni steći naklonost gostiju, naprotiv pak može jedan loš konobar i najizvrsnijem poslu naškoditi, a kod dane mu prilike može ga lako i uništiti.

Već iz toga se vidi jasno važnost zadaće, koju ima konobar. Od onoga trenutka, kad gost prekorači prag radnje (etablissementa), pa do trenutka dok prostorije ne napusti, imade konobar neprestano paziti na to, da stoji na raspolaganje njegovim naručbama i da ih provede brzo i točno.

Većina je ljudi u javnim lokalima u svome držanju i u svojim zahtjevima kod posluživanja preuzetnija, nego bi bila kod jednakih okolnosti u svojemu vlastitom domu. Sa tom sveopćom navadom mora se računati, te konobar mora prema prilikama i pretjeranim zahtjevima gostiju dragovoljno i prije svega t a k t i č n o udovoljiti znati.

Konobar nema samo pojedince ili jednu obitelj

posluživati, već općinstvo u opće, kao što trgovac u svojoj radioni. On radi tako reći na ulici i mora podnašati stostruku kritiku, razumnu i nerazumnu, sklonu i nesklonu — mora pretrpjeti svakovrsne posebnosti, a i nezgrapnosti. Kod toga ne smije nikada zaboraviti na svoje lijepo držanje i samozataju, te izgubiti svoju strpljivost. Makar ima sa stoglavim gospodinom posla, koji vječno mijenja svoje zahtjeve i želje, mora on svoj stotini glava učiniti pravo.

Doduše u većini su slučajeva gosti u socijalnom položaju nad konobarom, no često dolazi i do toga, da on mora posluživati ljude, koje on u izobrazbi i socijalnom položaju daleko natkriljuje, koji mu takovom zgodom dadu još jače osjetiti, da su oni gospoda.

On mora i ovo podnašati mirno i svakom pokornošću i ne smije na ni jedan način pokazati svoj jad. Mora znati šutjeti kod ispunjavanja svojih staleških dužnosti. Mora biti pokoran i podredjen kao vojnik. Mora biti brz, točan i čist, svojoj struci temeljito vješt i kod svega toga mora imati ne samo držanje nego i znanje i odgoj moderno naobraženoga, te društveno kretanje svjetskoga čovjeka, on se mora snalaziti u svim prilikama.

Iz toga se vidi, da nisu malenkosti, što se stavljaju u zahtjev biti dobrim konobarom!

Najvažnija je ali od svih zadaća za konobara, da bude najbolje vješt u posluživanju. Za izvršbu te posebne umjetnosti potrebno je uz tjelesne sposobnosti i spretnosti još i praktično znanje o vještini kretanja, te točno poznavanje mnoštva (mase), prema fino razdijeljenim društvenim pravilima i nauci o ponašanju. Stoga nije ni moguće prisvojiti ovu umjetnost samo mimogrednim učenjem nauke o posluživanju, nego je za to potrebno, kao i kod svih umjetnosti, koje se izvadjaju, trajno neprestano usavršivanje u poslu s tim predmetom.

Razdijeljenje i opseg nauke o posluživanju.

Nauka o posluživanju dijeli se u teoretsku i paktičnu nauku. Pod prvom razumijevamo nauku o pravilima te propisima i običajima, koji se odnose na posluživanje, to jest sve, što se može lako glede posluživanja naučiti iz knjige, a pod drugom pak razumijevamo praktičnu uporabu navedenoga.

Cijela nauka o posluživanju obuzimlje slijedeća poglavlja:

1. Nauka o priboru (servisu). Nazivanje, postupanje s njim, čišćenje i praktična uporaba.

2. Prostiranje stola i to a) jednostavnoga restaurantskoga stola, b) stola u jedaćoj dvorani, c) u sobi za strance, d) svečanosnoga stola.

3. Različite metode: kako se pokriva u sobi za strance, kako u restauraciji i to kako se pokriva pojedincu (à la carte, à la couvert), a kako kod skupne posluge (Table d' hôte, banketa).

4. Slaganje ubrusa (servieta).

5. Jestvenik. Pravopis i obrazloženje najobičajnijih izraza; raspodjela (meny), njegov izvanji oblik, sastav i raspoložba.

6. Cjenik pića, razdijeljenje, uporaba i preporuka različitih vina i likera itd.

7. Pravila kod ustanovljenja cijena kuvertom. Preuzimanje naručbe za zajedničke objede, večere itd. (Bankets, Diners etc.).

8. Pravila o držanju, odnoseća se na ponašanje gostioničarskog osoblja prema pretpostavljenima i prema drugovima; izrazi i njihova uporaba u saobraćaju s gostima; stanje i djelokrug sobnoga konobara (Zimmerkellner), natkonobara, (Ober- ili Zahlkellner) i onoga, koji samo poslužuje (Servierkellner) itd., djelokrug gostioničara i njegov odnošaj prema gostima.

9. Najvažnije uredbe kod modernih svratišta i restauracija.

10. Zdravstvo kod gostioničarskih namještenika.

U predležećoj pomoćnoj knjizi za pouku o posluživanju, koja treba da bude svakomu revnomu

konobaru priručna knjiga, u kojoj će naći lako sve, što mu je potrebno, da se u svojoj struci još bolje izobrazi i popuni, da postane svome gospodaru na korist, a gostima ugodan — raspravljati i razmatrati će se samo najvažnija od naprijed navedenih poglavlja, jer je ta knjiga u prvom redu namijenjena za potporu i unapredjenje nauka na strukovnim konobarskim školama. Pošto je broj učevnih sati za pouku u takovim zavodima veoma ograničen, mora da se i gradivo ograniči na najvažnije.

To je razlog, da su iz ove knjige izlučena sva ona poglavlja, kod kojih se kao na pr. kod slaganja ubrusa, praktičnim predočenjem i vježbom postizava konačni cilj mnogo bolje i sigurnije, nego raznim dugim raspravama.

One, koji se žele bolje poučiti o materijalu, koji u ovoj knjizi nije obradjen, upozorujemo na bogatu strukovnu literaturu, koja pruža glede većine ovdje neobradjenih poglavlja opširne i izvrsne specijalne, poučne i pomoćne knjige.

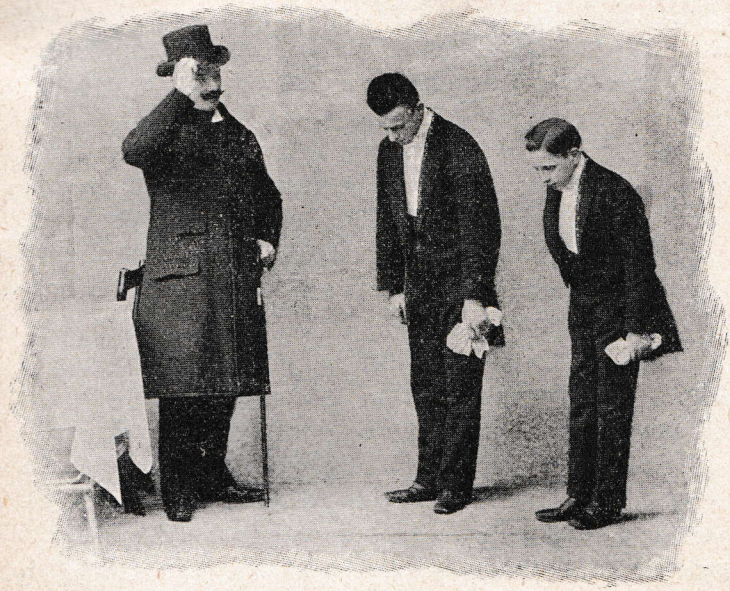
I. POGLAVLJE.

O ponašanju konobara u službi.

Pozdravljanje gostova.

Kad stupi koji gost u prostorije, moraju ga nazočni konobari s t o j e ć i pozdraviti.

Samo se po sebi razumije, da konobar od časa, kad je gost stupio u prostorije, ne smije više u istim prostorijama sjesti. Kod pozdravljanja gostova mora se pripaziti na to, da svi konobari na jednoč ne pozdravljaju. Oni, koji stoje najbliže gostu imadu najprije pozdraviti; jedan za drugim pozdravljaju ostali, najbolje onda, kad im se gost približi ili kad oni dodju u njegovu blizinu. Konobari, koji dodju u pro-



Pozdravljanje gostova.

storije, iza kako je gost došao, imadu po pravilu samo tada pozdraviti, kad dodju u blizinu gosta ili kad moraju doći s njime u službeni saobraćaj.

Za pozdrav upotrebljavamo najviše riječi, koje odgovaraju dobi dana, kao: „dobro jutro“, „dobar dan“, „dobar večer“. Kad gost odilazi upotrebljavaju se običajni pozdravi kao: „s bogom“, „laku noć“ ili „klanjam se“; često upotrebljava se „sluga pokoran“ „preporučam se“.

Mnogo upotrebljavani pozdrav: „čast mi je“ jest kratica od „čast mi je zaželiti dobar dan“ ili „čast mi je preporučiti se“! Ovaj posljednji pozdrav dolikuje više vlasniku lokala, nego konobarima, stoga neka ga službujuće osoblje ne upotrebljava.

Više pozdrava na jednoč izreći, nije nipošto umjesno. Ne dolikuje se ujedno ni odviše glasno pozdravljanje, po gotovo iz veće udaljenosti; ujedno je neumjesno, da konobar kod pozdravljanja ime i značaj gosta tako glasno izgovori, da svi prisutni gosti u prostorijama mogu čuti, tko je dotični i kako se zove.

To nije svakomu gostu ugodno, a pogotovo ne onima, koji spadaju u viši stalež i koji su poznate osobe. Pozdravljati ima se samo tako glasno, da čuje onaj, koga se pozdravlja i najviše njegova najbliža okolina.

Ako ne znamo točno ime i značaj gosta ne smijemo ih kod pozdrava ni upotrebljavati; ako ga pak znamo, ne smijemo ga ipak prečesto upotrebljavati.

Osobito treba paziti, da budu imena — makar ona bila još kako teška za izgovoriti — točno i pravilno izgovorena.

Kod pozdravljanja mora se stajati ispravno: pete skupa, a prste prema vani okrenuti. Ruke moraju biti neprisiljeno[1] položene sa strane u smjeru šava na hlačama. Prema stupnju dostojanstva dotične osobe treba učiniti i razmjerno duboki naklon. Posve je ali jasno, da tu razliku u uljudnosti ne smije opaziti gost nižega staleža i da se ista ne smije upotrebljavati,

[1] d' une manière légère (légèrement).

kad se moraju pozdraviti dva gosta jedan za drugim. Ako smo tako zaposleni, da kod pozdrava ne možemo stajati, onda treba pozdraviti mimoiduć̀i, ali se ne smije zaboraviti tom zgodom učiniti mali naklon.

Titulature.

Ako gost nema nikakav naslov, onda stavimo kod nagovora pred njegovo ime riječ: „gospodin“. U Austriji (specijalno u Beču) upotrebljujući se izraz „Herr von“ sada je izvan uporabe.

Gospodje treba u pravilu nagovoriti sa „milostiva gospodja“, ako slučajno nema drugoga naslova. Neudatim damama kažemo „gospodjica“, a katkada i „milostiva gospodjica“.

Ako govorimo s jednim gospodinom o njegovoj supruzi, onda moramo reći: „milostiva gospodja“ ili „gospodja supruga“, a u obrnutom slučaju: „gospodin suprug“ ili „gospodin“, nipošto pak „milostivi gospodin“.

Ako dodjemo slučajno na razgovor o članu obitelji dotičnog gosta, onda kažemo na pr. „gospodin otac“, „gospodja majka“, „gospodin sin“, „gospodjica kćerka“ i t. d. Ove zadnje nagovore upotrebljavamo i onda, kada su sinovi ili kćeri već veća (starija) djeca.

Kod izgovaranja kakvoga naslova postavi se obično pred istog riječ „gospodin“[1], nikada pak ne smije se ime i značaj zajedno u isti mah spomenuti. Osobe, koje posjeduju više naslova, moramo nagovoriti sa najvišim naslovom. Kod plemića upotrebljava se zadobljeni naslov samo onda, ako je viši od rodnoga naslova.

Naslov „excelencija“ pripada pravim tajnim savjetnicima. To su prije svega ministri, carski namjesnici i poslanici, te kod vojnih dostojanstvenika od podmaršala više, a kod mornarice od viceadmirala gore, jer su ovi gotovo bez iznimke imenovani tajnim savjetnicima.

Zato se mora nagovoriti podmaršala sa „vaša excelencija“ ili kratko „excelencija“, a naprotiv gene-

[1] Na pr. „gospodin doktor“, „gospodin župnik“, „gospodin pukovnik“ i t. d.

ralmajora sa „gospodin general“ ili „gospodin generalmajor“.

Ako govorimo o trećoj osobi od nekog gospodina, kojega pripada naslov „excelencija“, onda moramo reći „njegova excelencija“; ako pak govorimo o dami, koja taj naslov ima, kažemo „njezina excelencija“.

Veoma važno je za konobara poznavanje časničkih šarža.[1]

Od duhovnih dostojanstvenika nagovori se kardinal ili kardinal-nadbiskup sa „Vaša eminencija“ (njemački „Euere Eminenz“). Ostalu duhovnu gospodu nagovori se — ako ne nose višega naslova — sa „velečasni gospodin“ ili „velečasni“; ili sa: „gospodin kooperator“, „gospodin kapelan“, „gospodin župnik“, „gospodin dekan“, „gospodin kanonik“, „gospodin prelat“, „gospodin opat“ itd.

Barun se nagovori sa „gospodin barun“, grof sa „gospodin grof“, njihove supruge tituliraju se sa „gospodja barunica“, odnosno „gospodja grofica“. Kćerku baruna nagovara se sa „baronesa“, a kćerku grofa „kontesa“.

Knezovi i vojvode, te njihove supruge nagovaraju se sa „Vaša svjetlost“. Sinove knezova ili vojvoda nazivamo „princi“, kćeri pak „princeze“. Nagovara ih se sa „Vaša svjetlost“. U trećoj osobi upotrebljava se „njegova svjetlost“, odnosno „njezina svjetlost“, ali takodjer kratko „svjetlosti“.

Ima grofova, kojima pripada naslov „svjetlost“, a nekojima knezovima i vojvodama „visost“. Sa tim naslovima mora ih se takodjer i nagovoriti, a isto tako i člana njihove obitelji. Ako se želi tko pobliže o toj stvari poučiti, može dobiti potrebne podatke o svakoj plemićkoj obitelji u „Gotha-Almanach“. Taj almanach ne bi smio — zbog svojih svestranih i važnih podataka glede svih plemenitaških obitelji — u nijednoj svratištarskoj pisarni manjkati. Kod gospode, koja putuju u pratnji svoje služinčadi — za slučaj dvojbe — najlakši je način saznati pravi na-

[1] Uslijed tehničkih poteškoća nisam mogao ovdje predočiti tabelu, koja se nalazi u originalu.

slov, da se obratimo glede potrebnih uputa na njihovu služinčad.

Članovi kraljevske kuće nagovaraju se sa „kraljevska visost“, a članovi carske kuće sa „carska visost“.

Austrijski nadvojvode i nadvojvotkinje nagovaraju se sa „carska visost“. (Ako se dopisuje mora se upotrebljavati potpuni naslov „c. i kr. visost“.)

Carevi i kraljevi nagovaraju se sa „Vaše Veličanstvo!“

Ako moramo visoke ili najviše ličnosti nagovoriti služimo se sa izrazima: „zapovijedajte“, „ako vam je po volji“, „blagoizvolite“. Na pr.: „Je li po volji, gospodin general?“ „Zapovijeda vaša visost?“ „Blago izvolite Vaše Veličanstvo!“

Često se dogodi, da visoke ili najviše ličnosti putuju „in cognito“ to jest, da si daju dragovoljno drugi naslov ili ime. U tom slučaju nagovori ih se onako, kako odgovara inkognitu.

Preporuka mjesta.

Glede dočeka gosta po konobaru i odredjivanja mjesta mora se napose istaći slijedeće:

Stalni gostovi sjede u svojim stalnim restauracijama, gostionama, kavanama obično na stalnim mjestima. Drugim gostovima mora konobar preporučiti prikladno mjesto, ako opazi, da gosti ne znadu kamo bi se sjeli.

Jedan pogled dovoljan je, da se sazna, je li gost želi, da mu konobar naznači mjesto. Preporuka mjesta ne smije se obaviti na prisilni način. Kod toga mora da se takodjer to izbjegava, da su odmah tri ili više konobara sa jednim gostom uslužno zaposleni, dok bi se ostali osjećali prezreni i zanemareni.

Pomaganje kod svlačenja.

Kad dodje gost do mjesta, kojega je odabrao, pomogne mu konobar svući odijelo, odložiti batinu ili kišobran, te ih objesiti u blizini gosta, na jedan te isti čavao ili klinčanicu. Time se najbolje zapriječuju pomutnje, a i promišljene kradje. Ali takodjer iz toga uzroka neka se objesi odijelo i ostalo u bli-

zini gosta, da ga konobar ima pri ruci i da ga ne treba iskati, kad gost želi otići.

Mokri kišobrani neka se postave u svoje stalke, nikada ne smiju se objesiti na zid. Nekoji gostovi ne vole, da im konobar pomaže kod svlačenja i oblačenja. To se prepoznaje po otklanjajućoj kretnji. Konobari moraju takve običaje gostova veoma dobro zapamtiti, da ne budu u svojoj službenoj revnosti gostu nametljivi. Konobari moraju se dobro uvježbati, kako se može biti najbolje od pomoći kod svlačenja i oblačenja. Prije svega moraju imati potpuno čiste ruke, te nikada ne smiju primiti odijela za ovratnik. Mali (niski) konobari neka to prepuste višim osobama, da pomažu kod oblačenja, jer bi se oni mogli lako dotaći odijelom poda.

Kad gost sjedne k stolu, treba se najprije pobrinuti za jestvenik i košaricu s kruhom.

Upiti. Kada već gost sjedne, upita ga konobar, što želi. To se učini sa riječima: „Čime mogu poslužiti?“ ili „Što izvolite“. Konobar, koji donosi vino mora zapitati: „Čime mogu poslužiti, vinom ili pivom?“ — „Izvolite vino ili pivo?“ ili „Što izvolite piti?“

Preporuka pića. Ako želi gost pivo i ne kaže izričito koju vrst, to se ga mora glede toga posebno pitati.

To isto vrijedi, ako gost zahtjeva vino. Konobar koji dvori vinom, mora uvijek imati spreman cjenik vina, da ga uzmogne pokazati gostu. Ako gost naruči vino, bez da naznači vrstu, neka konobar preporuči u prvom redu bolje vrsti i neka upozori gosta na cjenik vina, ne smije pak odmah preporučiti samo jeftiniju vrstu. Naučnici i konobari, koji dvore pićem, moraju jako dobro poznati cjenik pića[1]. Napose moraju se poučiti o kvaliteti na prodaju danih vina t. j. moraju znati, koja su vina blaga, koja kiselasta, koja imadu mnogo alkohola itd.

Konobar, koji je u tom smjeru dobro izvježban

[1] U njihovom je vlastitom interesu, da se oni takodjer pouče, kako se ravna vinom, a dobro je, da se čim više bave pivničarstvom, da kasnije kao samostalni gostioničari razumiju temeljito stvar.

može jako mnogo doprinijeti podignuću vinske trgovine stanovitog posla.

Ako gost neće ni piva ni vina, donese mu se boca svježe vode sa čašom za vodu. To se mora uopće učiniti, ako sjede kod stola gospodje ili djeca.

Preporuka jela.

Ako je konobar ili naučnik, koji mora dvoriti pićem — u boljim radnjama nadkonobar — primio naručbu ili ako je gost izrazio želju, da prije jede, to pristupi gostu jelonoša (Speisenträger) pitajući, što želi jesti. Tako se na pr. o podne kod podavanja jestvenika gostu kaže, koje su juhe na raspolaganje, ili konobar — kako je to običaj u restauracijama — označi mjesto u jestveniku, gdje su navedene juhe.

Preporuka jela i pića.

U slučaju da se usmeno nabrajaju, onda se moraju najprije spomenuti jake juhe (posebne vrsti), a onda blage i jeftinije.

Da ima gost dovoljno vremena i mira, da izabere mora biti — osobito u restauracijama — dovoljni broj jestvenika na raspolaganje, tako da dok konobar donese juhu, može jestvenik ostati u ruci

gosta[1]. Kad je konobar izlio gostu juhu na tanjur, upita ga, ako je što izabrao iz jestvenika. Ako se to još nije dogodilo, preporuči gostu kakovo jelo. Zaista dobar konobar odmah će znati, što može gostu poslije juhe preporučiti.

On će kod toga napose upozoriti na ona jela, kojih nema svaki dan, pak će ih preporučiti gostima prije ili poslije jela. Akoprem mnogi gosti ne vole da im konobar preporuča jela — što će spretan konobar odmah opaziti i prema tome se ravnati — to ipak imade mnogo drugih gosti, koji upravo traže, da ih konobar posebno upozori na pojedina jela i učiniti će dobar dojam, ako konobar pokaže, da je točno upućen o pripremi i vrsnoći raznih jela toga dana, odnosno takovih, koja su upravo za stanoviti sat.

Dobar će se konobar o svemu tomu pravovremeno i potanko informirati u kuhinji.

Isto tako je potrebno, da se jelonoše pouče u tom, za koje vrijeme se mogu zgotoviti u kuhinji ona à la minute — jela, da uzmognu podati gostu točnu i jasnu uputu.

Svaki jelonoša mora u interesu svoga gospodara paziti, ne samo da dobro dvori, nego da bude dobar prodavač. U prodaji leži duša gotovo svakoga posla, a napose gostioničarstva.

Kada je gost pojeo ili kroz na stanoviti način odloženja pribora[2] pokazao, da ne će više upotrijebiti donešenog mu jela, upita se ga, možda još štogod želi ili mu se što preporuči.

Kod toga moramo imati na umu stanoviti red, te ne smijemo jednom gostu, koji je već jeo meso, tek sada preporučiti ribu ili Hors-d' oeuvre. Izgovori: Hor devr).

---

[1] U finijim restauracijama inozemstva je običaj, da gost naruči kod nadkonobara najednoć cijeli menu.

[2] Ako položi gost nož ili vilicu jedan polag drugoga na tanjur, to znači, da jela u opće ne misli više uzeti; ako pak pribor prekriži na tanjuru, to znači, da je samo zbog kakvoga vanjskoga upliva prekinuo uživanje.

Raspored jela kod objeda u glavnom je slijedeći: **Raspored jela.**

1. Juha.
2. Predjelo (Vorspeise — Hors-d' oeuvre).
3. Riba.
4. Govedje pečenje (Boeuf, izgovori: bif).
5. Medju-jelo (Entrée, izgovori: antré).
6. Pečenje (perad).
7. Fino varivo.
8. Tjestenina.
9. Sir.
10. Slatkiš-voće (Desert).

Samo je po sebi razumljivo, da je rijedak gost, dok je sam i dok jede à la carte[7], koji bi si dao donijeti sve te vrsti jela.

Ovoga rasporeda mora se svejedno držati, akoprem izostane jedno ili više jela. Ako si gost poslije jela naruči krišku sira, lako se ga zapita, da li želi k tomu možda koju jabuku ili krušku.

Poslije objeda može se gostu takodjer preporučiti crna kava, odnosno čašica konjaka ili likera.

Ako se konobar razgovara sa gostom, onda mora u pristojnom položaju, ne preblizu, ali ne takodjer predaleko stajati i gostu u oči gledati. Kod toga ne smije se nasloniti na stolac ili na stol, ili dapače kod toga držati stol ili stolac

Nepristojno držanje konobara kod preporuke jela i pića.

Pravila pristojnosti u saobraćaju sa gostom.

[7] Po vlastitom izboru — po jestveniku od gosta samoga izabrana jela.

i u skučenom položaju s gostom govoriti; on ne smije ruke ni u žepu od hlača držati, a niti straga na hrptu. — Posve je razumljivo, da se toga mora okaniti konobar takodjer i kada besposleno hoda po jedaćoj sobi.

Naslanjanje na stol, stolce i zidove je u opće nepristojno. Još je nepristojnije, ako se konobari, misleći da ih nitko ne vidi, grebu, rukama po lasima ruju, ili dapače po nosu vrtaju, nokte ili ubrus grizu, sa ubrusom znoj brišu, nokte čiste ili režu u lokalu ili sa čačkalicom po ustima bodu. To su zli i zadnji običaji isto tako nepristojni, kao što i jesti prigodom posluživanja, dolaziti s punim ustima, zdihavati, otvoreno kašljati i pljuvati u nazočnosti gostova. I isto čišćenje nosa i upotreba žepnog rupčića neka se — ako je ikako moguće — ne dogadja pred gostima.

Držanje tijela konobarovog mora biti uvijek ravno, njegov cijeli nastup uslužan, njegove kretnje i hod neka budu elegantne; glavu treba dići, prsa izbočiti. Napose je potrebno, da se konobarski naučnici uvijek sami promatraju i sve svoje poslove kritiziraju time, da se pitaju: „Idem li ja pravo?“ — „Stojim li ja dobro?“ — „Činim li ja ovo ili ono pravilno?“. — Samo na taj način je moguće zadobiti dobro i fino ponašanje.

Nastup konobara mora biti uvijek skroman, ponizan i smjeran, a osim toga do stanovitog stupnja i devotan. Sve što učini mora biti najpristojnije i puno takta.

Neka osebujnost konobarskoga zvanja jest ta, da mora gotovo svakomu gostu drukčije servirati i drugačije s njim postupati. Fini gosti zahtijevaju više poštivanja i postavljaju posve druge zahtjeve na dobru poslugu, nego jednostavni obični čovjek. S toga su saobraćaj i ponašanje, kojima se konobar mora poslužiti, veoma različiti.

Kod stalnih gostova laki je posao konobaru, jer on pozna svoje gostove. Kad nastupi konobar novo mjesto mora sa trajnim taktičnim promatranjem pro-

učavati običaje stalnih gostova, da uzmogne takoreći svaku njihovu želju pročitati iz očiju.

Ako je konobar — što se može dogoditi — gdje pogriješio ili ako se je pobunio, to mu je dužnost, da se na pristojni način ispriča i pogrješku po mogućnosti što prije ispravi. **Isprika u slučaju pogrješenja.**

Konobar treba da bude uvijek čisto i uredno obučen. Glavni zahtjev za toaletu jest besprijekornost. Odijelo mora biti čisto, bez praha i mrlja; osobito treba paziti na čisto, bijelo rublje, koje neka ne pada odviše u oči. Najneugodnije je biti posluživan od konobara čije je odijelo puno blata i mrlja. Propisano je nositi bijele kravate, s toga treba osobito na to paziti, da ove budu u svako doba uistinu b i j e l e. **O vanjskoj pojavi konobara.**

Boja cipela mora biti crna, nositi u poslu cipele druge boje jest neprilično. Isto tako ne smiju cipele škripati. Konačno se preporuča ne nositi u poslu nakit, stoga treba odložiti lance za satove, prstenje, napadne gumbe za manšete ili za košulje.

Konobar mora biti uvijek uredno počešljan, a ipak ne napadno. Mazati vlasi uljem, pomadom ili sa čvrsto mirišućim tekućinama isto je tako nezgodno, kao i parfimiranje odijela i žepnih rubaca, jer može pokvariti gostu tek.

Čistoća u svakom pogledu ne može se dovoljno naglasiti — ona mora biti glavna krijepost konobara. Ruke neka budu uvijek čiste i suhe, nokti kratko odrezani i dobro očišćeni. Ispucane i ranjave ruke neka se prije spavanja sa vazelinom ili drugim preparatima namažu, jer nema ništa ružnijega, nego kad konobar, koji poslužuje, ima nenjegovane ruke. **Njega ruku, ustiju i nogu.**

Osobito treba paziti na to, da nam iz ustiju ne zaudara. Takodjer osobama, koje jako puše, osobito onima, koje puše cigarete, neugodno vonja iz ustiju.

Upravo će odvratno takav miris djelovati na one, koji žele objedovati, a slučajno nisu sami pušači. Marljivo čišćenje zubi u jutro i na večer, poglavito pažljiva njega ustiju, jedina su sredstva protiv toga.

Ovdje moramo takodjer spomenuti, da se isto tako ne smije propustiti stroga čistoća čarapa i često

pranje nogu po pravilima higijene, s obzirom na to, što konobar mora mnogo hodati i stajati.

Posve je razumljivo, da nije dozvoljeno službujućem osoblju pušenje u jedaćoj sobi, ako gostiju ondje i nema.

Saopćenja i razgovori za vrijeme posla.

Za vrijeme poslovnih sati treba da cijelu pažnju posvetimo gostima, stoga nije dozvoljeno, da konobari zajedno stoje i razgovaraju, te kod toga previde, ako koji gost želi što zahtijevati.

Razgovori poslovne naravi neka se vode što moguće mirnije. Drugi razgovori nisu u opće u prisutnosti gostova dozvoljeni. Glasno dovikivanje poslovnih naručbi ili saopćenja nepristojno je. U jedaćoj sobi mora od strane konobara vladati najveći mir; rukovodjenje sa priborom ili posudjem treba — ako se već ne može obaviti izvan jedaće sobe — da bude što moguće bez žamora.

O držanju kod razgovora gostiju.

Trenutačno besposleni konobar neka ne stoji odviše daleko od njemu opredijeljenih stolova, no kod toga ipak ne smije obraćati pozornosti na razgovore gostova. Stajati kraj stola, kod kojega sjede gosti ili čak napadno prisluškivanje nije dozvoljeno.

Velika je netaktičnost, ako se konobar nepozvan umiješa u razgovor gostova.

Prednost gostiju.

Gostima treba uvijek — u koliko se to može dogoditi — dati prednost, osobito kad žele proći kroz vrata. Ako je pak u iznimnom slučaju potrebno, da konobar ide naprijed, na pr. da gostu pokaže put, tada treba reći nekoliko riječi kao ispriku, eventualno moliti za dozvolu, da smije ići naprijed.

Pristup u zatvorene lokale.

Ako se mora stupiti u sobu, koja ne spada tako zvanim javnim restaurantskim prostorijama (soba za strance, Chambre particulière ili séparée) onda se mora lagano pokucati i čekati, dok se ne zaviče „U nutra“, eventualno pokucati i drugi put. Ako moramo vrata otvoriti, tada pristojno pritisnemo na kvaku.

Mnogi ljudi su odviše komotni, a da bi kvaku čvrsto u ruku uzeli, stoga i otvaraju vrata s velikom bukom. To se isto tako ne dolikuje kao ni lupanje s vratima (u mnogo slučajeva se to čini pomoću noge

kod zatvaranja vratiju) to je dapače i prosto. — Kod pristupa u sobu treba držati kvaku tako dugo u rukama, dok nismo vrata tiho zatvorili, osim ako nam automatski zapirači ne prištedjuju taj posao. Ako službujuća osoba mora uslijed nastavljenoga službenoga posla više puta ići u zatvorenu sobu, tada smije samo u tom slučaju izostaviti kucanje, ako joj to gosti izrično dozvole.

O napojnici.

Ako gost dade konobaru napojnicu, tada se ovaj mora na pristojni način zahvaliti. Ako ne dobije napojnice, to je skrajna neumjesnost obilaziti oko stola i svakojakim gestama i licem nastojati svratiti pozornost gosta na sebe. Konobar može stajati — kad je gost platio svoj račun — u blizini njegovoj, ali to ne smije biti na nasilni i napadni način. — Napojnica je slobodan dar, na kojega nije nitko prisiljen.

Držanje konobara kod svadja i prepiraka.

Dogodi se, da gosti koji se nalaze u velikoj uzbudjenosti ili u pijanom stanju konobara napastuju i vrijedjaju, to je onda po gotovo korisno, da konobar ostane miran i pametan. Na svaki način mora sve izbjegavati, što bi takove ili u opće na svadju spremne goste ponukalo, da se svade. Bolje je, da se konobar izvuče iz takove neugodne situacije odstranjenjem na umjestan način iz lokala, bez da dade kakav odgovor. Čim je namještenik mladji i neiskusniji, tim više mora njegov nastup biti skromniji.

O nadjenim stvarima.

Nadje li konobar gdjegod kakav predmet, to mora istoga odmah, nakon što je prijavio natkonobaru, odnijeti u poslovnicu ili predati kod blagajne, da se uzmognu načiniti bilješke u knjizi izgubljenih stvari, ako se takova vodi. Plaća ili napojnica za nadjenu stvar ili vrijednosne predmete, koji se nadju u prostorijama svratišta ili restauracije nije zakonom propisana, no daje se ipak vrlo često. Ako znademo, koji je gost izgubio nadjeni vrijednosni predmet i znademo li njegovu adresu, to se pristoji, da dotičnoga što moguće prije o tome obavijestimo.

Donašanje novina.

Gostovima, osobito onima, koji sami sjede, treba po mogućnosti donijeti novine. Ako čitaoc odloži jedne

novine moraju mu se donjeti druge, eventualno mora se ga upitati, koje novine želi čitati.

Ilustrirani tjednici, koji su novo izašli, neka se davaju od gosta do gosta. To baš nije tako teško pogoditi, koje novine koji gost rado čita; ove neka si konobar čim bolje zapamti. Ako želimo s jednoga stola, kod kojega sjedi gost, uzeti ondje ležeće novine, to moramo pitati za dozvolu. Novine moraju — ako nisu u rukama gostiju — stajati zajedno na jednom za to odredjenom mjestu, a ne na stolovima, stolcima, stijeni ili klinčanicama okolo raštrkane ležati ili visjeti.

Novine moraju se tako uramiti, da stranice slijede jedna drugu. Ako je to nemoguće moraju one ipak biti na takav način svezane, da bude gostu lako naći nastavak od lista do lista. Dalje moraju se novine na taj način u držak staviti, da bude tiskani dio lako čitljiv, a ne da bude zaklopljen u držak. Isto moraju sve u lokalu se nalazeće novine biti razrezane.

Odlazak gosta. Kad ustane gost sa svojega sjedala, da ostavi lokal, treba mu blizu stojeći konobar pomoći — obično onaj, koji ga je dvorio — obući kaput, dodati mu eventualno šešir, štap ili kišobran u ruku i otići zatim na stranu, da mu učini mjesta za prolaz. Ako konobar stoji u blizini vratiju, to treba da ih otvori i pusti gosta izaći. Posve je razumljivo, da se tom zgodom mora preporučiti. Ispražnjeni stol mora blizu stojeći konobar pospremiti.

Čišćenje i pospremanje stola. Ako je u gostioni takovo razdijeljenje, da je svakomu konobaru stanoviti stol opredijeljen za posluživanje, to se u prvom redu mora brinuti za čistoću njemu dodijeljenih stolova onaj konobar, komu pripadaju. Ako je dotični konobar drugim čim zaposlen ili nije nazočan u lokalu, to treba njegov jedan kolega pospremiti stol i na novo ga pokriti. Nema ništa ružnijega, nego kod dolaska u jednu restauraciju naći nepospremite i u red ne postavljene stolove.

Držanje konobara iza odlaska gostova. Prije je bilo rečeno, da se konobari, dok su gosti prisutni u lokalu, ne smiju sjesti. Ako je lokal prazan

onda se mogu — ako im šef dozvoli — sjesti, ali na taj način, da ih dolazeći gosti ne mogu opaziti. Vrlo je nepristojno, ako se konobari sjednu k prozorima ili kroz otvorene prozore napolje gledaju.

II. POGLAVLJE.

Rukovanje sa otiračem i namještajem.

A. Rukovanje sa otiračem.

Upotreba otirača.

Otirač ili tako zvani „hangerl“ služi zato, da njime kod posluživanja još jednoć otaremo čaše[1], zdjele, tanjure itd. prije nego ih stavimo na raspolaganje gostima ili prije nego što dozvolimo, da se upotrebljavaju, akoprem svi ti predmeti posve naravski

Pravilno nošenje otirača i pladnja.

moraju već prije očišćeni stajati u pripremi. Otirač ne smije nipošto služiti za ispraševanje ili brisanje

[1] To se ali ne smije nikada pred gostima učiniti.

stolaca i zidova ili dapače možda za brisanje mokrih i zamazanih ruku; ovo potonje naročito ne pred gostima.

Za čišćenje nosa ili ustiju kao i za brisanje znoja treba svaki konobar imati čisti rupčić, kojega ali smije u prisutnosti gostova samo u iznimnim slučajevima upotrijebiti u odredjenu svrhu.

Otirač mora se nositi — ako konobar nema šta posluživati — u desnoj ili lijevoj ruci lahko (légère) skupa savijen, no može se nositi takodjer na lijevoj ruci viseći o podlaktici. Ako se imadu nositi jela, tada raširimo otirač preko lijeve podlaktice, ali nikada tako široko, da dosegne do ramena.

Pravilno nošenje otirača.

Nepristojno nošenje otirača.

Nepristojno nošenje otirača.

Nije dozvoljeno igrati se sa otiračem, istoga u žep turati ili ga nositi ulicom ili u prostore za stanovanje. Još je nepristojnije i neukusnije, kad konobar uzme otirač sobom na stanovito mjesto (pissoir). Čim konobar ostavi lokal, treba da otirač stavi na stol za serviranje i odanle ga kod povratka opet uzme. Velika je takodjer nepristojnost brisati sa otiračem usta ili lice. Moramo uvijek imati na umu, da je otirač za to ovdje, da njime čistimo predmete, na koje će se

položiti jelo ili koje će gost upotrijebiti kod jela ili pila. Stoga neka se osobito dobro pazi, da konobar uvijek imade u rukama čisti otirač. Stupi li konobar sa zamazanim otiračem pred gosta, to će mu se sigurno zgaditi. U poslovima, gdje konobarima stoji na raspolaganje dovoljni broj otirača, neka se što češće prema potrebi mijenjaju. Gdje toga slučaja nema, mora se na to paziti, da otirač što moguće čišći ostane, stoga neka se upotrebljavaju za takove poslove kod kojih se otirači jače mažu — one odložene otirače.

Otirač i kefe za čišćenje stola.

Otirač se upotrebljava i za čišćenje pokrivenih stolova, kad su se gosti od njih udaljili. Kod toga ali ne smijemo sa otiračem tako lupati po stolu, da na njem ležeći pepeo, čačkalice ili mrvice lete u jelo. Otirač mora biti savijen, na stolu se nalazeće mrvice itd. moraju se skupa zgrnuti i staviti na jedan tanjur, na kojem se odnesu na stol za serviranje ili iz lokala. Nikada se ne smije pomesti sve sa stola odmah na zemlju. Prikladnije je da upotrebljavamo za čišćenje stolova za to odredjene kefe i lopatice.

B. Rukovanje sa namještajem.

Gostu nije svejedno, kako mu se koja stvar predloži ili ponudi. Za konobara je od velike važnosti, da sa tanjurima, zdjelama, čašama itd. rukuju pravilno, fino i elegantno.

Upotreba plosnatog tanjura za nošenje.

Naslaganje tanjura, na kojima su pripravljena jela, na način, da pojedini tanjur stoji posve ili djelomično na jelu, velika je nepodobština, koja se mora izbjegavati. Bolje je ići često u kuhinju, uzeti manje, ali biti tim okretniji. Gdje je to donekle moguće, neka se kod veće navale jela iz kuhinje donese na plosnatom tanjuru (plateau). U opće nije ni lijepo mnogo sudja i pribora najednoč u ruke uzeti i nositi. Ako imamo mnogo stvari najednoč odnijeti, onda moramo uzeti u pomoć dasku za nošenje.

Dodavanje pribora.

Jedaći pribor, kao žlice, vilice, noževi ili drugi mali predmeti ne smiju se gostu pružati iz ruke,

nego mu se moraju dodati na tanjuru. Svaki predmet mora se primiti fino i elegantno — žlice i vilice u sredini, nož za držak, čaše posve dolje, šalice itd. za ručku, tanjuri i zdjele najviše na skranjem rubu. Osobito treba na to paziti, da prsti ne sižu odviše daleko u tanjur ili možda da i jelo dotiču. Takodjer i rabljeno sudje treba na isti način primati. Tako je na pr. zabranjeno primanje čaše prstima iznutra ili nošenje na način, da se turi po jedan prst u svaku čašu.

Za goste opredijeljene čaše, boce, tanjuri itd. imaju se tako donijeti i pružiti, da ih oni odmah pri ruci imadu. Kod tanjura neka monogram ili ime itd. točno u sredinu pred gosta dodje. Neprilično je tanjurom simo i tamo po stolu vući, kad smo ga jednoć pred gosta postavili. I kod pokrivanja stola neka jedala leže na malim policama, jer je to prikladnije i ljepše izgleda.

Donašanje i odnašanje sudja i pribora neka se čim tiše dogadja, svaka buka sa tanjurima i čašama mora se izbjegavati.

Uzdržavanje stolnog pribora

Čišćenje, punjenje i priredba soljenka, posuda za ulje i ocat, za muštardu, za čačkalice itd. neka se ne dogadja nikada pred gostima.

Slaganje peciva.

Jedaći predmeti se ne smiju nikada dirati sa prstima. Gdje drugačije ne ide, kao na pr. kod slaganja peciva, neka se sve čini prije dolaska gostova. Ako je potrebno da se pecivo naknadno na stol donese, onda se moraju tanjuri ili krušne košarice sa stolova odnijeti i pecivo u njih na strani od gostova naslagati.

III. POGLAVLJE.

Slijed jela kod ručka.

Sastav menua.

Svatko tko želi biti dobar konobar mora imati potpuno znanje o sastavu menua, jer bez toga znanja, ne samo da je obični donosioc jela, već nije u opće u stanju doći u saobraćaj sa boljima gostima ili zastupati svoga poslodavca kod naručbe za bilo kakav svečani objed.

Jednostavni menu nije teško sastaviti, ako imademo pred očima niže sastavljeni red jela. Sastav većega i boljega menua ipak je teža zadaća, koja iziskuje mnogo iskustva. Gostima finoga ukusa nije svejedno kako i kojim redom bude servirano i kakav će sastav pojedinih jela biti — naprotiv oni polažu važnost ne samo na finoću i pripravu jela, nego takodjer na gastronomskim pravilima odgovarajuci slijed jela.

Upliv cijne kuverta

Kod sastava menua mora se u prvom redu uzeti u obzir visina cijene, koja će se zahtijevati za kuvert.

Općenita pravila

U glavnom moramo ravnanja radi kao pravilo uzeti, da se kod boljega objeda čim više različitih jela gostu pruži. Kuhačka umjetnost i njoj pripadajući pribor je tako mnogostran i obilan, da nikada ne možemo doći u nepriliku glede sastavka višestrukog rasporeda jelanke.

Nedopustivost opetovanja vrsti

Da se pojedina jela ne smiju opetovati, posve je jasno i samo od sebe razumljivo. Neka se kod jednog ručka ne donaša dva put jedno te isto meso, makar je drugačije pripravljeno, a tako isto i dva put isto sočivo. Tako na pr. bilo bi protiv svih pravila gastronomije (nauke o jelu), da se donaša kod jednog ručka najprije pisana pečenka a onda tek engleska pe-

čenka*), jer jedno i drugo govedje meso, akoprem je na razne načine pripravljeno. Ako naprotiv bude pripravljeno punjeno pile ili prsa od kokoši, tada ne smije kao pečenje doći više domaća perad.

Doduše možemo kod jednog te istog slijeda jela servirati dvije vrsti mesa, no to mora uslijediti najednom i na taj način, da obje vrsti budu na jestveniku (menu-karti) označene kao jedno jelo.

Isto tako možemo kod jednog te istog slijeda servirati dvije vrsti ribe, hladne i tople ili riječnu zajedno sa morskom.

Treba takodjer i na to paziti, da ne slijede uzastopce jedno za drugim dva pečenja iz bijeloga mesa (ili iz crnoga mesa), nego da se donašaju izmjenice jedanput bijelo, a nakon stanovite dobe crno meso.

Nedopustivost opetovanja načina priredbe

Isto je tako sa načinom pripravljanja pojedinih jela. Iza jela, koje je pripravljeno sa toplim umakom, ne smije n. pr. doći odmah drugo jelo opet sa umakom, a pogotovo ne sa toplim umakom.

Može se kao pogriješka spomenuti takodjer i to, ako se opetuju dvije vrsti umaka jedne boje. To isto vrijedi za meso i sočivo. Jedno te isto meso ili jedno te isto sočivo ne smije se dva put servirati, ili ne barem pripravljeno na jedan te isti način.

Upliv godišnje dobe

Osobitu pažnju moramo posvetiti godišnoj dobi u kojoj se menu servira, t. j. mora se pružiti samo onaj materijal, koji je u to doba godine najbolji. Meso domaćih životinja može se imati cijelu godinu, akoprem su pojedine vrsti od njih odredjene za posebno vrijeme, jer tada najbolje prijaju.

Tako na pr. kozje je meso ili jaretina najbolja od mjeseca srpnja do prosinca, svinjetina od listopada do travnja, a ovčje meso — janjetina — kada je životinja od 3—10 mjeseci stara, t. j. u proljeću, za uporabu u kuhinji. Govedje i teleće meso je naprotiv kroz cijelu godinu dobro. Divljač, ribe i race podvrgnuti su zakonom ustanovljenom vremenu, kad se smiju loviti.

*) Pod engleskom pečenkom razumjeva se svako meso na pol pečeno.

Apstrahirajući od toga, da je u zakonom ustanovljeno vrijeme kada je proglašena obustava lova, kvaliteta mesa gore spomenutih životinja najlošija, ne smiju se ove niti loviti, a niti prodavati pod prijetnjom kazne. Materijal za varivo (entremets de légume) smije se uzeti samo fin i mlad, svjež. Bila bi ne mala pogrješka, kad bi se kod finog stola u mjesecu srpnju servirala šparga, koja u to doba već postaje gorka. Takodjer kod sladkiša i voća treba nastojati, da se pruži — koliko to sredstva dozvoljavaju — samo najfinija vrst.

Staln red jela

Jednostavni objed u našoj domovini sastoji se obično od juhe, mesa sa varivom i tjestenine, dok se finiji gradjanski objed svagdje obično od sljedećih jela sastoji:

1. juha,
2. predjelo ili riba,
3. boeuf (bif) sa varivom,
4. pečenka sa šalatom ili ukuhano voće,
5. tjestenina.

Ovaj sastav neka služi kao uzorak za objede á la carte.

Red jela za potpuni diner

Slijed jela za potpuni diner — prema francuskom uzoru — jest slijedeći:

1. Hors-d'oeuvre froid	1. hladno predjelo
2. Potage,	2. juha
3. Hors - d'oeuvre chaud	3. toplo predjelo
4. Relevé de poisson	4. riba
5. Grande pièce:	5. Glavno mesnato jelo:
a) Relevé de boucherie	a) govedje meso
b) „ „ volaille	b) perad
c) „ „ gibier	c) hladno
6. Entrée:	6. medju-jelo:
a) Entrée chaude	a) toplo
b) „ froide	b) hladno
7. Punch ou Sorbet	7. ledeni punč ili sorbet
8. Rôti, salade, compote	8. pečenje, šalata, ukuhano voće
9. Entremets de légume	9. fino varivo
10. „ „ douceur ou sucrés	10. slatka tjestenina
11. Fromage et beurre	11. sir i maslac

12. Glace	12. sladoled
13. Dessert et fruits	13. sladkiš i voće
14. Café.	14. kava.

Nakon riba obično dolazi glavno mesnato jelo (Grande pièce). Jer se vrlo često daje govedje meso (kao jušad ili bif, punjena pečenka ili pisana pečenka itd.), to se je za ovaj slijed jela uzeo jednostavno naziv „boeuf“, premda se na pr. može servirati fazan kao pečenka, teletina, pilići, ili divljač kao grande pièce.

Kod finog objeda daje se u većini slučajeva k pečenki šalata, dok ukuhano voće čini jedan zasebni slijed. Ako se u menu-karti nalaze tople i hladne tjestenine, to se tople moraju prije servirati od hladnih.

Sladkiš mora da bude tako sastavljen, da odgovara ostalim dijelovima objeda. Sir se može servirati takodjer prije sladoleda. Ako se uz sir (sa ili bez maslaca) daje pivo, to je ispravnije da se servira iza slatkih pića.

Promjene u slijedu jela

Već prema cijeni, koja se plati za pojedini kuvert, odnosno prema eventualnim željama naručitelja sadržava menu ili sve gore spomenute slijedove jela ili samo neke.

Ako se mora broj slijedova jela skratiti s obzirom na cijenu ili bilo s kojih drugih razloga, tada se odstrani najprije „hors d'oeuvre“, zatim „punch“, onda „entremets de légume“, napokon jedan ili oba „entrées“ i konačno sladoled i sir. No spomenuti se slijedovi jela — uz vrlo rijetke iznimne slučajeve — obično svi u cijelosti serviraju.

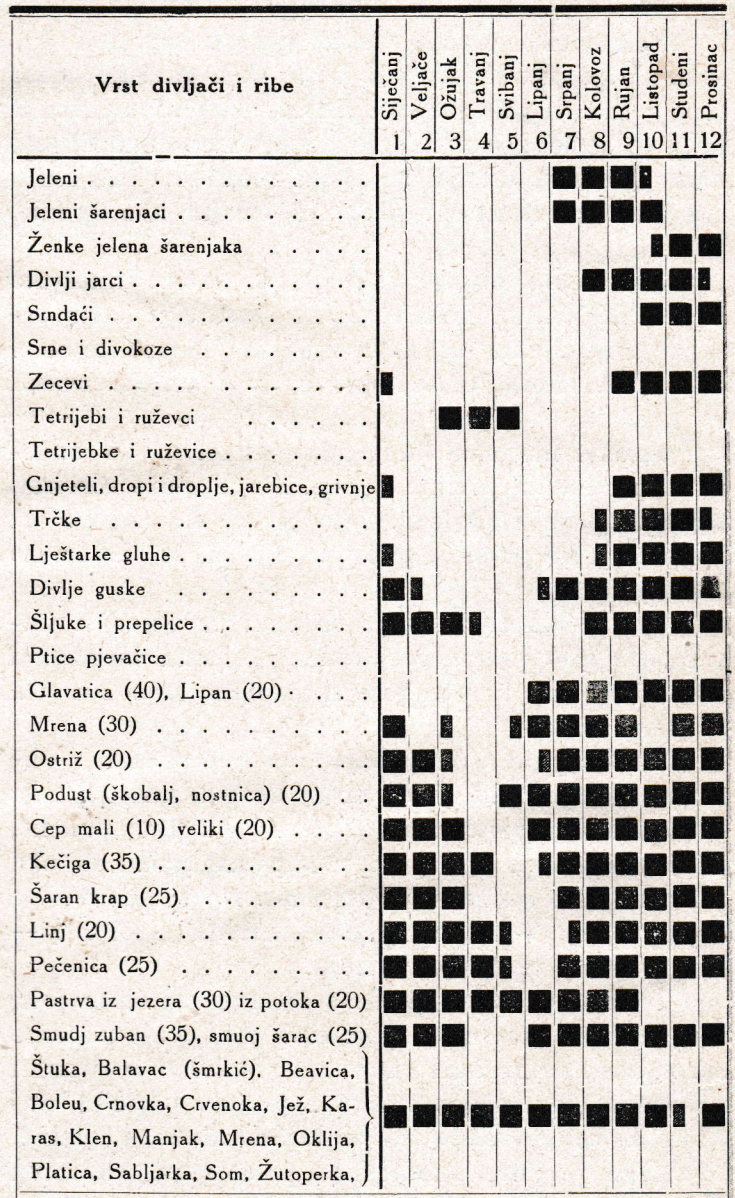
Svaka narodnost imade s obzirom na sastav jela, te slijed kod serviranja pojedinih jela, svoje posebne osebujnosti. Konobari koji žele polučiti u stranim zemljama namještenje, neka u prvom pogledu nastoje, da se upoznadu sa običajima dotične zemlje.

Kako je gore spomenuto postoje za obustavu lova posebni zakoni.*

* Ovdje je u originalu skrižaljka prema naredbi austrijske vlade od 26. II. 1904 glede obustave lova u Austriji.

Zakonske ustanove o lovostaju

Evo skrižaljke koja prema lovnom zakonu za Hrvatsku i Slavoniju vrijedi za našu domovinu:



Brojevi medju ( ) kod svake pojedine vrsti riba, znače minimalnu dužinu u centimetrima, ispod koje se ne smije riba hvatati.

Raci. Minimalna duljina rakom je 18 centimetara raspetimi štipaljkami, a smiju se loviti u svibnju, lipnju, srpnju, kolovozu i rujnu.

U ZAGREBU 15. VIII. 1913.

Zagrebačko pivo	Juha Parmentiere	Potage Parmentiere
	Smudj sa umakom	Zander Froids
	Ravigotte	sauce Ravigotte
	Govedja pečenka	Filet de boeuf en
	razno obložena	belle vue
Traminac	Pečeni kopun	Poulardes rôti
	Salata, ukuhano voće	Salade — Compote
Ruz. Zlog.	Torte, sladoled	Tortes, Créme
	à la Comtesse	à la Comtesse
	Sir	Fromage
	Voće	Fruits
	Kava	Caffé

Vino: Moslavačko bijelo.

IVAN KOŽENY, RESTAURATEUR SVRATIŠTA „ROYAL".

Menu

Fogoš na rešetci
umok Tartar

Gnjetao pečen
Crveno zelje

Goveđa pisana pečenka
na pol pečena, ukrašena oblošcima

Srneći hrbat
Miješano kuhano voće

Sladoled

Sir

Miješano voće

Plzenjsko pivo

Kašinska graševina

Zagreb, 19. XII. 1913. Svratište

Lovački Rog

Proslava dvadesetgodišnjice opstanka Graditeljske škole

RASPOREDJELA:

1. Riba
Smudj pečen na rešetkama

2. Govedje pečenje
Roastboeuf
Umak: Mayonnaise

3. Perad
Puran zagorski, ukusno obložen
Mješana šalata

4. Kolači
Čokoladni povarak

5. Slatkiši
Naslada

6. Kava
Crna kava

Zagreb, mjeseca studenoga 1913.

VEČERA

dne 5. travnja 1913.

Juha u zdjelicama
Riba „Branzino", hladna sa umakom „Tartar"
Pisana pečenka garnirana à la Chartreuse
Butina sa hladetinom
Odojak sa trietom
Štajerski kopun i frigani pilići
Ruska šalata i kompot
Engleski pouding sa chaudeau
Sladoled
Sir - Torte
Desert
Kava

1. *Liquer*
2. *Pivo*
3. *Kraljevina*
4. *Malaga*
5. *Šampanjac*
6. *Refosco*

DEJEUNER

MENU

HORS D'OEUVRE VARIÉS

OMELETA SE ŠUNKOU

BAŽANT FRANC. SALAT

COMPOT MĚLNICKÉ VÍNO

CRÊME

ZÁKUSKY

PRAHA, 6. 11. 1913.

DINER

MENU

HNĚDÁ POLÉVKA „OX TAIL“
SHERRY

LOSOS S MAYONAISOU

PÁSTIČKI Á LA CHASEUER

ROASTBOEUF ANGLICKÝ OBLOŽENÝ

SMAŽENÁ KUŘÁTKA SE ZELENÝM HRÁŠKEM

HUSIČKA FRANCOUZSKÁ

VINNÉ ZELÍ — SALAT

CHŘEST HOLLANDAISE

SRNČÍ HŘBET S FLOROUKY

COMPOT

NÁKYP Á LA RUSSE

ZMRZLINA - JARDINETTO

KÁVA

VÍNA:

MĚLNICKÉ ČERVENÉ

IRROY, 1893.

1865.
LIQUEUR
BRANDY

V PRAZE, DNE 6. LISTOPADU 1913.

O. R., RESTAURATEUR

SOUPER

MENU

ČISTÁ POLÉVKA V ŠÁLKU

oo

CANDÁT S MÁSLEM
VAŘENÉ BRAMBŮRKY

oo

KOROPTVI RAGOUT AUX
TRUFFES

oo

ŠTÝRSKÝ KAPOUN
BRUSINKY SALÁT

oo

ZMRZLINA — OPLATKY

oo

ZÁKUSKY — OVOCE
ČAJ KÁVA KOŇAK

oo

VÍNA

Perrier-Jaquet
1899.

Musigny

Veuve Clicquet

DÉJEUNER DU 18 SEPTEMBRE 1913.

Potage consommé à la russe.

Pâté de foie gras.

Côtelettes de veau garnies.

Perdreaux à la purée de lentilles.

Tranches à la bavaorise.

Fruits.

Dessert.

Café.

ZEMALJSKI SAVEZ HRV.-
SLAV. INDUSTRIJALACA.

Menu

Poison froid so tartare

Filet de boeuf à l' anglaise
avec pommes de terre nouveau

Fritot Poulet Salade-Compôt

Giardinetto

Glaces

Caffé noir

Biére: „Protiwin“

Vins: „Prekrižje de Villa Weiss“

Champagné france

PROTIVINSKA RESTAURACIJA
ZAGREB, 15. LISTOPADA 1910.

Dîner du 17 Octobre 1913.

Potage Beaufort.
Petites timbales à la Châtillon.
Filets de soles au vin blanc.
Pièce de boeuf et noix de veau.
Poularde soufflée à la Daumont.
Côtelettes de homard à la mayonnaise.

Sorbet.

Faisans rôtis, salade, compote.
Asperges en branches.
Pnin à la San Remo.
Fromage.
Glaces aux pêches et au chocolad.

Dessert.

SVRATIŠTE
CARU AUSTRIJSKOMU
U ZAGREBU

▿▿▿

Banquet

Menu

Potages:	Consommé de volaille Purée à la reine	*Sherry 1886.*
Hors-d'oeuvre:	Croustades suissesses Petites timbales aux crevettes	
Poisson:	Truites saumonées Sauce hollandaise et genévoise Pommes à l'anglaise	*Graševina 1896*
Relevés:	Selle d'agneau, sauce menthe Champignons et tomates farcies	*Château Margaux 1874*
Entrées:	Ris de veau à la St. Joseph Pâte de foie gras aux truffes Périgord	*Traminac 1891*
Rôts:	Perdreaux dans nids Faisans sur socles Salade — Compote	*Jules Mumm extra dry*
Entrements:	Asperges en branches à la polonaise Bombe biscuit au Mocca Gâteaux crème d'amandes Fruits et Dessert Pièces montées Café	*Burgundac Carthago 1894* *Grand Marnier* *Cordial Médoc* *Cognac* *fin champagne 1846*

Lehrlingsarbeiten-Ausstellung in Wien
k. k. Rotunde ::: 9. September 1904.

MENU

Probe-Frühstück

Kraftbrühe

Gratinierte Seezunge

Roastbeef

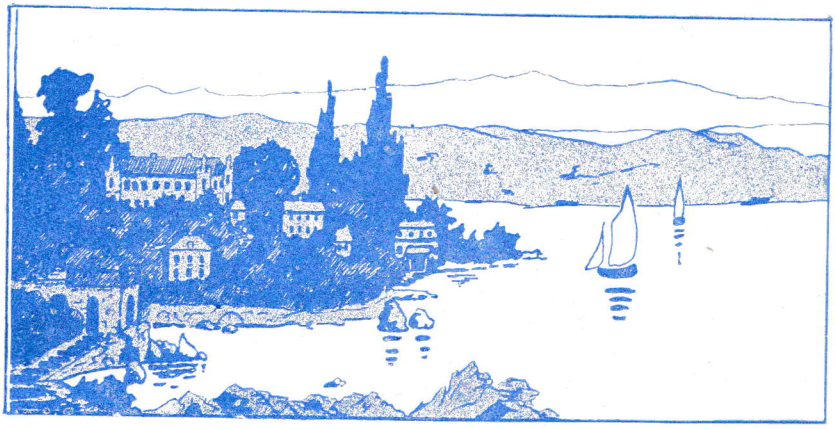
Gemüse — Salat

Kochschull-Krapferl

Nachtisch

Küche: Schüllerinnen der Gastwirte-Kochschulle

Bedienung: Schüller der Fortbildugsschulle



Abbazia, den 22. April 1913.

Königliche Mittagstafel

○○○

Windsor-Suppe

Gebratene Steinbutte

Kalbsschlegel nach Niederländer Art

Schneehühner

Dunstobst, Salat

Wein-Auflauf mit Saft

Butter und Käse

Nachtisch

The Waldorf-Astoria :: New York

LUNCHEON

Clams: Little Necks 30 Quahaugs 35 Cherry Stones 35

Radishes 25 Norway Anchovies 30 Pim-Olas 35

Mongol 40 25 Cream of Lettuce 50 30 Vermicelli 30 35

Soft Shell Crabs, Créole 75 45 Kingfish, Boitel 85 50
Shad Roe à la Kouhne 75 Fried Whitebait 60 40

Eggs, Café Anglais 50

Bitock à la Russe 85 50
Veat Kidneys, Provençale 65
Lamb Stew, Printanier 75 40
Mutton Chops, Stanley 75 40
Chartreuse of Chicken, Don Carlo 75 40

Roast: Spring Lamb 1 00 60 Mutton 60 35 Turkey 1 00 60
Broiled; Poussin 1 25 Guinea Hen 1 50 75 Gosling 4 00 2 00

COLD

Soft Shell Crabs, Marinière 75 45
Calf's Brains, Mayonnaise 65 Eggs, Nordenskjold 50

GAME

(All Domestic and Imported Game are Out of Season.)

Terrapin, Philadelphia 3 00
Poussin, Mascot 1 75 *Chicken Wings, Bariatensky 1 25*

Fancy Green Asparagus 1 00 60 *Fresh Asparagus, white 75 40*
Potatoes, Copeau 30 20 New String Beans 60 40
Green Corn 75 Carrots with Cream 40 20

Romaine 60 35 Asparagus Tips 75 Turquoise 75 40
Neufchâtel 30 Philadelphia Cream 25 15 Gamembert 30 20

Daheim Farm Peaches 1 25
Cherries 60 35 Cantaloupe 75 Strawberries 50 30

Tapioca Pudding 40 25 Lemon meringue Pie 20
Strawberry Eclairs 30 20 Strawberry Short Cake 50
Stewed Strawberries 50 30

Orange glacée, Châtelaine 50
Vanilla Ice Cream 25 Café Parfait 25 Lemon Ice 26
After Dinner Cofee Cup 15

Wednesday, December 16, 1913

Half Portions served in Fifth Avenue Restaurants and Café to one person only.

THE WALDORF-ASTORIA :: NEW YORK

DINNER

Clams: LITTLE NECKS 30 QUAHAUGS 35 CHERRY STONES 35

Carciofini 40 Kieler Sprotten 30 Celery 50 30

Consommé Dandigne 40 Bolivar 40 25 Bisque of Clams
Leg of Beef with Roots 40 25 Cream of String Beans 50 30

Tomatoes stuffed with Celery 50

FISH

Brook Trout with Butter, Mousseux 1 00 Stuffed Shad 75
Sea Bass sauté, Meunière 85 50 Salmon, Daumont 85 50
Filets of Sole, Chauchart 85 50 Halibut, Porte Bonheur 75 40
Fried Soft Shell Crabs, Tartare Sauce 75 45

Spring Chicken, Aurore style 1 25 Frog's Legs, Lilloise 1 00
Timbale, Andalouse 1 00 60 Sweetbreads, Waldorf 1 25 75
Duck with Green Peas 1 25 Lamb Chops with Asparagus Tips 85 50
Contrefilet with Croquettes of Wild Rice 1 25 75

ROAST

Spring Lamb 1 00 60 Beef 70 40 Turkey 1 00 60 Chicken 2 00 1 00

SORBET PARFAIT AMOUR 30

GAME

(All Domestic and Imported Game are Out of Season.)

Boneless Terrapin, Trenton 4 00 *Terrapin, Maryland 3 00*
(Cold) Chicken, sur Socle with Jelly 1 25 *Poussin, Condé 1 75*
Pullet, Grand Hotel 4 00 2 00 *Guinea Hen, Bergère 2 00 1 00*

VEGETABLES

Potatoes, Fondante 30 30 Spinnach with Cream 50 30 New Peas 60 40
Green Corn Dupuis 75 Artichoke 60 Stuffed Green Peppers 60
Sweet Potatoes 30 20 Baked Macaroni 40

SALADS

Romaine 60 35 Alligator Pears 60 35 Tomato 60 35

FRUIT

Water Melon 60 Cantaloupe 75 Cherries 60 35

DESSERT

Pêches Monserat au feu d'Enfer 1 25

Saxonne Pudding 40 25 Strawberry Meringue Pie 20 Pear Tartlets 25 15
Apricots, Colbert 40 Strawberry Short Cake 50 Peach Pie 20
Orange Soufflé 50 Petits fours 25 Meringue montée 30

ICES

Coupe, Printanière 50 Biscuits glacée, Bellevue 30 Nesselrode Pudding 40
Turkish Coffee 20 French Coffe 15

Wednesday December 17, 1913.

Half Portions served in Fifth Avenue Restaurants and Café and to one person only.

THE WALDORF-ASTORIA :: NEW YORK

SUPPER

CLAMS: Little Necks 30 Quahaugs 35 Cherry Stones 35

Bieluga Caviare 1 50 Kieler Sprotten 30 Lyon Sausage 50

Sardines 35 Herring in Wine 40 Carciofini 40 Antipasti 40

Radisches 25 Pickled Lamb's Tongue 40 Anchovies 50

Sardines, Bordelaise 40 Royans à la Vatel

HOT

Chicken Broth per cup 30 Chicken Broth, Bellevue per cup 30

Consommé cup 25 Clam Broth cup 24

Soft Shell Crabs 75

Stuffed Lobster 60 Crab Meat, crème gratin 1 00

Lobster Cutlets, Cream sauce 60 Lobster, Thermidor 1 25

Stuffed Crab 50 Broiled Lobster 1 00 Devilled Kidneys 50

Timbale, Andalouse 1 00 Chicken à la King 1 50

Canapé Waldorf 60 Sweeetbreads, Waldorf 1 25

Breast of Guinea Hen, Virginienne 1 00 Lamb Chops, Pelissier 85

Scotch Woodcock 50 Welsh Rarebit 40 Yorkshire Buck 50

Broiled Chicken 2 00 half 1 00 Broiled Squab 90 Broiled Sweetbread 1 00

Tournedos of Fillet, Cherrin 1 50

FRESH ASPARAGUS, GREEN 1 00 FRESH ASPARAGUS, WHITE 75

French Asparagus 1 25 German Asparagus 1 00

Artichoke, Hollandaise 60 Oyster Bay Asparagus 76

COLD

Chicken and Ham Pie 1 25 Spring Lamb 1 00 Crabs, Ravigotte 60

Beef à la Mode 75 Bonelles Squab in jelly 1 10 Boned Capon 1 00

Westphalian Ham 75 Squab 90 Virginia Ham 75

Mixed Cold Meat 75 with Chicken 1 00 Guinea Hen 1 50

Sandwiches:—Tongue 25 Chicken 30 Caviare 40

Sardine 30 Pâté de foie gras 50 Club 35

Canapé à la Rex 50 Ham 25

Grapefruit, Suprême 75

Crab 75 Romaine 60 Alexander 75 Russian 1 00 Cucumbers 50

Lettuce 50 Chicken 1 00 Tomato 60 Florida 75 Lobster 1 00

Pêches Monsérrat au feu d'Enfer 1 25

Nesselrode Pudding 40 Mixed Cakes 25 Sorbet Crème Yvette 30

Café Parfait 25 Eclairs 25 Biscuit Princesse 30

Charlotte Russe 30 Tutti Frutti 4ü

Caramel Custard 30 Coupe St. Jacques 60

ICES IN SOUVENIRS 75

Vanilla, Strawberry, Pistache, Coffee or Chocolade Ice Cream 25, Mixed 30

Apricot, Raspberry, Lemon, Orange or Pineapple Water Ice 25

French Coffee, Cup 15 Turkish Coffee 20

APPOLLINARIS 40 20 JOHANNIS 40 20

IV. POGLAVLJE.

Jestvenik, cjenik pića i „menu“ karta.

Jestvenik.

Pod „jestvenikom“ (francuski: carte du jour; engleski: bill of fare) razumijevamo popis jela, koja se mogu dobiti u restauraciji. Većim dijelom naznačene su u jestvenicima cijene jela, no ipak se u francuskim restauracijama upotrebljavaju jestvenici bez takove oznake.

Cjenik pića.

Cjenici pića (francuski: carte de vins; engleski: winecard) jesu popisi svih onih vina, koja se nalaze na skladištu, sa oznakom cijena.

U cjenicima pića neka budu najprije tuzemna (kod nas hrvatska) bijela vina, zatim tuzemna crna vina (i ova razvrstana prema mjestu, gdje uspjevaju); zatim slijede najviše njemačka, talijanska i ostala strana vina; za njima slijede francuska bordeaux-vino i burgundac, za tim šampanjac razvrstan po tuzemnim vrstama, te južna i desertna vina. Na koncu dolaze rakije i likeri, mineralne vode i piva, čime se „cjenik vina“ proširuje u „cjenik pića“. Boljega pregleda radi, neka se svaki cjenik posebnim naslovom odijeli.

Menu-karta.

Stolna prigodna karta (francuski: le menu) jest popis stanovitih jela, koja slijede jedno za drugim, prigodom stanovite dobe obroka, često sa naznakom vina, koja se serviraju tom zgodom. Na takovim prigodnim stolnim kartama nema naznake cijena, osim kod subskripcionih banketa i u takovom poduzeću, gdje se obroci izručuju na temelju stalnih cijena (Dîner à prix fixe).

Razdioba i priredba jestvenika.

Jestvenici vrijede ili za cijeli dan ili za stanovito doba dana. Imamo jestvenik za doručak, objed i ve-

čeru. Jestvenici su obično tiskani i moraju se u pravilu nadopunjavati odgovarajućim rukopisom.

U većim kućama upotrebljavaju se za priredbu jestvenika aparati za umnožavanje, u novije vrijeme i pisaći strojevi, ili se -- kako je to običajno u velikim poslovima — dadu jestvenici svaki dan novo tiskati.

Broj potrebnih jestvenika. Jestvenici moraju biti uvijek u dovoljnom broju priredjeni; u veoma otmjenim restauracijama, gdje se odviše ne štedi, mora biti na svakom stolu jestvenik. Jestvenici moraju se uvijek čisti držati; u mnogim slučajevima preporučuje se, da se metnu u omote (Enveloppe).

Često nalazimo na jestvenicima nejednaki red označenih jela; no gost neka ne mora dugo tražiti ono, što želi naći. Zato treba kod sastava jestvenika paziti na slijedeća pravila:

Na prvom mjestu treba da stoje različite juhe, zatim mrzli te topli Hors-d'oeuvre, čim dalje jedno od drugog rastavljeno; zatim slijede po redu razne vrsti riba, najprije riječne, a zatim morske. Iza toga govedina, kuhana sa pripadajućim umocima i prismocima, zatim od govedine pripravljena jela, tada dodju „Entrées", priručna divljač, nadalje teleće, svinjsko i pileće pečenje i na koncu fina variva, šalata i kompoti; ove imadu slijediti tjestenine, sir, zaslada (dessert) i voće. — U jednoj podalekoj rubrici označuje se obično još kava, čaj itd.

Menu du Buffet. Kod bifea (Büffe) služi menu-karta kao kazalo gostima o ukupnim na zalihi imajućim jestvinama i piću, tako da si svaki gost po volji može izabrati što želi.

Ako gosti ono, što si žele iz bifea uzeti ili donijeti dati, moraju platiti, onda je na menu-kartama naznačena cijena jelu i piću, tako da one faktično sasma odgovaraju običnim jestvenicima i cjenicima pića.

Oprema jestvenika. Jestvenik je obično jednostavno cjelokupno sastavljen, tako da su u njemu nabrojena sva mrzla i topla jela, koja se mogu u svratištu ili restauraciji

dobiti. Medjutim je gdjegdje iz obzira štednje i čuvanja pribora, odmah sa cjenikom pića sastavljen.

Stolne (menu) karte su naprotiv fino i luksuriozno opremljene.

Pravopis jestvenika.

Jestvenici kao i menu-karte moraju biti pisani lijepo i bez pogrješke. Upravo se mora požaliti, da se vrlo rijetko nadju ortografski točno napisani jestvenici, a mnogi upravo vrve sa u pojam ubijajućim pogrješkama. Tko želi biti vrstan stručnjak, mora si dati truda, da nauči ortografiju imena tudjih jela. No pošto se ne može tražiti od svakoga, da pozna sve strane izraze točno napamet, to si ipak može svatko lako nabaviti priručnu pomoćnu knjigu, da ju u slučaju potrebe ima pri ruci i da ga očuva od smiješnosti.

Kod posebnih vrsti narodnih jela najbolje se učini, da se njihova imena onako pišu, kako se u dotičnoj zemlji pišu.

Upotreba latinice.

Imena jela neka budu, gdjegod je to moguće, pisana sa latinicom, jer ovu mogu čitati gotovo sve narodnosti. Osobito treba paziti na strane izraze, na njihovo ispravno pisanje te često dolazeće naglaske (akcente).

Svi ispravci na gotovim kartama — osobito promjene cijena — da se izbjegne zloporabi, moraju se preduzimati s a m o t i n t o m.

Razdioba menu-karte.

Stolne karte (menu) vrijede (za razliku od običnih jestvenika) samo za stalne, odredjene gozbe sa označenim redom jela i uredjajem. Mi razlikujemo menukarte za Déjeuner à la fourchette, Dîner, Souper, Banquet, Dîner de noce, Table d'hôte, Buffet itd., koje moraju biti ispisane tako, da odgovaraju njihovoj svrhi.

Pomnožavanje jestvenika.

Ako potrebujemo veći broj jestvenika, tada se preporučuje, da se isti daju štampati.

Štampani su jestvenici mnogo ljepši nego pisani. Ipak dadu se prirediti od vješte ruke i pisani jestvenici u vrlo lijepom i dopadnom obliku.

Pisani i zatim hektografirani ili na sličan način

umnoženi jestvenici takodjer su vrlo dobri. Upotreba pisaćeg stroja se takodjer preporuča.

Dijeljenje riječi. Na jestvenicima i menu-kartama treba izbjegavati sve kratice. Bolje je uzeti dvije linije, nego pokratiti jednu riječ. To osobito vrijedi za strane riječi, koje pokraćene postaju mnogim gostima nerazumljive. Ako smo prinuždeni, da moramo ime stanovitog jela prenašati iz jednoga retka u drugi, neka se to dogodi na logički način i to tako, da gost odmah opazi, da te dvije oznake označuju jedno jelo. Imamo li na pr. dijeliti: Potage purée de carottes aux pâtes d' Italie, to nije dozvoljena ni jedna druga dioba nego slijedeća:

Potage purée de carottes
aux pâtes d' Italie.

Da se na diobu upozori, pišemo drugi redak nešto bolje na desno unutra (vidi gornji primjer).

Što se tiče razdiobe pojedinih redaka, to je sveopća želja, da budu imena jela jedne vrsti na jednoj strani, lijevoj, a preporuča se kod menu-a, da se jestvenici pišu na više načina (ukrasnih oblika). Imena vrsti vina pišemo ili u istu visinu sa jelima, kojima se ona serviraju, ili ako je mjesta, lijevo ili desno, na koncu menu-a i to točno po redu prema kojem budu servirana.

Naslovi jestvenika. Za naslov izabiremo najviše riječ „Menu" ili ime dobe dotičnog obroka na pr. Déjeuner à la fourchette (doručkovnica), Dîner (objed), Souper (večera) itd.

Vrlo često nalazimo u naslovu, od čega se gozba sastoji (koja joj je svrha) kao na pr.: Dîner de noce (svadbena gozba), Banquet (svečanosna gozba) ili Banquet á l'honneur de Professeur... itd., banket u slavu 25. godišnjeg jubileja g. N. N.

Izradba jestvenika za svečane zgode. Isto tako pruža često i izvanje lice jestvenika dokaz o svečanom raspoloženju. Tako nalazimo kod svadbenih gozba slike mladog para na menu-u, kod jubilarnih svečanosti sliku jubilarca, kod vojničkih svečanosti embleme oružja, zastave itd., često se takodjer upotrebljavaju monogrami, grbovi, slike svratišta itd.

Kod skupocjenih jestvenika uzimljemo obično otisak višestruke boje, da pojedine vrsti jela i pića budu što jasnije i napadnije. Kroz to ne dobijemo samo veliki pregled, nego i lijepu sliku.

Prema cijeni, koja se plaća za svaki kuvert ravna se često i izvanja oprema jestvenika. Često je to vrlo veliko pitanje, koliko će novaca naručitelj izdati specijalno za stolne karte (menu). Menu karte izradjuju se obično od tvrdjeg kartona, no upotrebljava se takodjer i ostalo kao na pr. pergamena, koža, slonova kost, aluminijum, celuloid itd. I razni oblici se prema tomu uzimlju.

Format jestvenika

Što se tiče veličine, to neka se ne uzimlju odviše velike, jer se mora imati kod izbora na umu i sadržaj.

Broj potrebitih jestvenika

Kod svečanih gozba neka bude najmanje kod svaka dva kuverta jedna menu-karta. Najviše je za svakoga gosta opredijeljena jedna takova, koja onda nosi i ime dotičnog gosta.

Kod Table d' hôte dostatna je jedna karta za četiri do šest osoba. Ako karta ne sadržaje mjesto za ime ili ako se razdioba mjesta poduzimlje u zadnji čas, onda pišemo imena dotičnika na manje ili više ukrašene obične stolne karte.

V. POGLAVLJE.

O serviranju pića.

Pivo i vino u opće

Pivo servira se kod ručka prije juhe ili uz nju, dočim se vino gotovo bez iznimke donaša poslije juhe. Ako se pivo u opće na stol ne donosi, onda je nužno da se vino donese već kod juhe. To se treba redovito učiniti kod onih gostiju, koji ne piju pivo.

Osobito treba posvetiti pažnju razdiobi vina kod jednostrukih jela, da nam se ne dogodi, da serviramo manje vrijednu ili laku vrstu vina k onom jelu, kojemu ide fina i teška vrst. Mora se paziti, da se različita vina na taj način podijele, da ona odgovaraju odnosnom jelu i da time dodju do potpunog izražaja osobito fine vrsti vina. To se može dogoditi samo onda, ako na skladištu nalazeće se vrsti vina dobro poznamo, t. j. njihovu dobrotu, karakter i starost, ili najmanje specifični okus raznovrsnih vrsti vina kao: hrvatskih, austrijskih i ugarskih vina, starih i novih vina, bordeaux, nadalje južnih i desertnih vina, kao što i različite marke šampanjca.

Općenita karakteristika vina

Prema položaju mjesta (vinograda), a osobito prema vrsti groždja, te vremenu i načinu berbe, te zatim upivničenju mošta i vina te starosti vina itd. možemo u glavnom po prilici samo na slijedeći način vino karakterizirati: Poznato je, da su mnoga hrvat. vinogorja na vrlo lijepom glasu sa svoje vanredne kakvoće. Austrijska vina su mnogo stalnija i bogatija ekstraktom nego ugarska vina, no zato su ova bogatija alkoholom od austrijskih. Nova su vina redovito kiselkasta i lakša od starih — bordeaux vina su većinom mirnija i jača od burgundca, te imadu neki opori okus, dočim burgundac imade više nježniji (pitkiji)

okus. Južna i desertna vina su redovito manje ili više slatka.

Karakter i okus šampanjca označuje kod većine vrsta sam tekst i etiketa. Tako na pr. imadu mnoge vrsti šampanjca uz ime tvrtke francuske oznake: s e c (suh), na pr. Zagrebački sekt, d e m i s e c (polovično suh,) ili engleske oznake: d r y (suh, ne sladak), e x t r a d r y (osobito suh, opor); osim toga mogu se vrste šampanjca razlikovati po boji etikete na pr. carte noire, carte bleue, carte blanche, carte d'or, od kojih su prve vrsti obično najjeftinije, a posljednje najskuplje. U tom slučaju mora konobar znati, kakav okus ima pojedina od tih vrsta, jer mu etiketa označuje samo cijenu. **Šampanjac**

Nadalje nalazimo slijedeće oznake: m o u s s e u x (muzirajući), d e m i m o u s s e u x (malo muzirajući), g r a n d m o u s e u x (jako muzirajući), c r é m a n t (malo pjeneći), c r é m a n t r o s é (malo pjeneći crvenkasto bojadisan), v i n b r u t (bez primjese likera, bez sladora).

Da uzmognemo pravu vrstu vina servirati odnosnom jelu, moramo najprije paziti, je li dotično jelo masno ili ne, je li jako ili slabo papreno, jeli slatko ili kiselo. Svaka vrsta vina ima svoj posebni okus, usljed čega razlikujemo slatka vina, kisela, opora, blaga, teška i laka vina. Okus vina i jela mora harmonirati, tako na pr. slatkim jelima slatka vina, kiselkastim jelima opora vina itd. **Upotreba karakterističnih vrsti vina**

Osobito treba na to paziti, da se počne servirati lakom vrsti vina, a zatim da se postepeno predje na sve teža. Kod vrlo finih objeda dogadja se, da nakon teških vina dolaze ponovno laka, no vrlo fina bijela vina.

Glavno, na što se mora paziti, jest temperatura pića. Pića, koja se odviše hladna ili odviše topla serviraju, izgube svoj naravni okus. Njihova temperatura treba da bude slijedeća: **Temperatura pića**

Voda za piti	ne ispod	8^0	i ne	iznad	12^0	C
Bijela vina	„ „	8^0	„ „	„	12^0	„
Bijelo pivo	„ „	8^0	„ „	„	12^0	„

Bavarsko pivo . . . „ „ 10° „ „ „ 14° „
Stara i nova vina . . „ „ 6° „ „ „ 10° „
Bordeaux, burgundac
i crna vina . . . . „ „ 14° „ „ „ 18° „
Šampanjac . . . . . od 5° gore.

Lako crno vino može se kod niske temperature servirati na pr. od 12°—14° C.

Laglja bijela vina mogu se svježija servirati nego stara, jer ova posljednja, ako se odviše hladna serviraju, izgube svoj miris. Ako prigodom serviranja ne možemo mjeriti temperaturu vina se termometrom, moramo sa dodirom butelje rukom konstatirati, je li vino odgovara približno potrebnoj temperaturi.

Crna vina treba da budu mnogo prije serviranja postavljena na stanovito mjesto, gdje će moći steći odgovarajuću temperaturu. No ipak ne smije uslijediti odviše nagla promjena u temperaturi. Nije takodjer uputno vina stavljati na peć, kao što nije ni to za preporučiti, da se vina meću u vruću vodu.

Šampanjac mora imati — kako se iz gornje skrižaljke vidi — ne višu temperaturu od 5° C. Samo na posebni zahtjev možemo šampanjac tako dugo ohladjivati, dok se sadržina boce ne smrzne te tako izgubi posvema svoj karakter kao pjenušac. Pravi stupanj topline kod šampanjca dobijemo, ako bocu oko 10 minuta ohladjujemo u ledu. Uporabom aparata za ohladjivanje postignemo željeni stupanj hladnoće za kratko vrijeme.

Desertna vina treba da imaju temperaturu podruma, a tako isto i likeri te spirituozna pića.

Otvaranje vina u bocama

Kod serviranja starog ili novog vina moramo biti veoma na oprezu — kao kod hladjenja, tako i kod otvaranja boca, jer ova vina kod dugoga stajanja na skladištu postaju najprije nešto mutna i ostavljaju na dnu boce neki talog. Ovaj talog ne smije se izmiješati. Da se mutnoća takovih vina ne opazi, služimo se ponajviše sa bojadisanim čašama. U veoma finim kućama prelijevaju se crna vina — a napose bordeaux i burgundac, koji se je jako pomutio — prije samog serviranja u kristalnu bocu i to pred

očima gosta, tako da nastali vinski talog ostane u originalnoj boci.

Ako serviramo samo nekim osobama, to možemo kod francuskih crnih vina poslužiti se sa francuskom pletenom bocom.

Obični red posluživanja vinom

Pojedinim jelima serviraju se u pravilu slijedeća vina:

K j u h i i k H o r s—d'o e u v r e: scherry (xeres), madeira, porto-vino, malaga itd. Ta vina pružaju se gostima u malim čašama ili se — ako je za ta vina odredjena čaša — ulije u nju.

K r i b i serviraju se laka bijela vina na pr. hrvatska te austrijska ili kraljevina, graševina, ugarska vina, stara ili nova, bijeli burgundac itd.

K R e l e v é daju se laglja crna vina na pr. kalnička bordeaux i burgundac te se serviraju kod t o p l o g e n t r e e fine, teške vrsti burgundca, dok se kod h l a d n o g e n t r e e serviraju teška stara vina.

Pečenki servira se u čaše šampanjac i to tako dugo, dok postoji naručena zaliha. K e n t r e m e t s servira se često još i fini bijeli burgundac.

Slatkim jelima serviraju se slatka vina na pr. muškat, tokajac, malaga, portovino, kartago i ostala njima slična.

Kavi dajemo konjak i liker i to liker u više vrsta.

Naravski ne može biti govora kod razdiobe vina o kakovom čvrsto ustanovljenom pravilu, jer sve ovisi o ukusu i volji gostova, a osobito o svoti, koja se kani izdati za vino kod jednog stola. No moramo uzeti u obzir i godišnju dobu, kao i na mjesto, gdje se obdržaje svečanost. Posve je razumljivo, da se kod razdiobe vina, koja se imaju servirati, najviše uzmu u obzir domaća vina i to ljeti lakša, a zimi teža vina.

No i narodnost gosta često je mjerilo koja vrsta vina ima biti servirana. Tako piju Francuzi i Englezi ponajviše crna vina, dok Hrvati, Nijemci i narodi u našoj monarkiji daju prednost bijelim vinima.

Ne rijetko igra i moda kod izbora vina svoju

ulogu, što se može najbotje vidjeti kod šampanjca. Ukus ljudi tako je različit, da se i sama mnijenja znamenitih gastronoma glede izbora vina k pojedinim jelima, često daleko razlikuju.

Promjena u poretku

Osim toga dolazi često, da se posve mimoidju epostojeća pravila i odmah predje na pivo ili na po jedinu vrstu šampanjca, koji se onda za cijelo vrijeme jela servira. Dogadja se često da se šampanjac i crni burgundac zajedno servira.

Ribama, ako su servirane prije juhe, daju se ponajviše bijela vina na pr. graševina, sauternes, chablis, graves itd. ili lagani pjenušac — no može se servirati i scherry i madeira. Ako se ribe serviraju poslije juhe tada se pije crno pivo bavarsko ili porter. To se pivo specijelno često servira na koncu objeda siru i maslacu.

Natakanje vina

Kod natakanja vina neka se osobito pazi na slijedeće:

Nikada se ne natoči puna čaša do vrha, jer je to prvo nelijepo, drugo što se time stavlja u pogibelj, da će se vino prolijevati, a treće što aroma vina dodje do potpunog izražaja i djelovanja samo kod djelomično napunjene čaše. Naravski, da ne smije biti premalo natočeno. Kod serviranja vina u bocama natoči se najprije četvrt čaše onomu, koji je goste pozvao (kućedomaćini), a zatim ostalim gostima po njihovoj časti i rangu punu čašu i konačno napuni se zadnjemu kućedomaćini njegova čaša do kraja.

VI. POGLAVLJE.

Čišćenje i pohrana pribora (servisa).

A Sudje od porculana.

O čišćenju sudja

Premda čišćenje upotrebljujućeg pribora većinom ovisi o za to postavljenim osobama, to je ipak glavna zadaća konobara, koji direktno predaje jelo i piće gostovima — a i njegova dužnost, da prije nego se to dogodi temeljito očisti pribor, jer gosti, koji su vični čistoći ne će bacati krivnju na onoga, koji je u kuhinji za pranje i čišćenje, već na konobara, koji servira. Ovaj mora imati potpuno znanje, kako se mora poduzeti uredno i potpuno čišćenje predmeta za serviranje.

Tanjuri, tase za kavu i čaj ili juhu moraju biti koli iznutra, toli na svojoj vanjskoj strani potpuno suhi i svjetlo otrti.

Za naknadno čišćenje sudja iz porculana preporuča se upotrebljavati toplu vodu i posudu dobro isprati, da masnih mrlja, koje se hladnom vodom ne dadu oprati, nestane.

Upotreba ubrusa

Tanjure treba brisati na slijedeći način: tanjur se drži sa jednim uglom ubrusa čvrsto u lijevoj ruci, a sa desnom rukom okrećući briše se ostalim dijelom ubrusa. — Prije nego se tanjur pusti iz ruke, treba da se i stražnja strana očisti, jer tanjur mora na stražnjoj strani isto tako čist biti, kao i na prednjoj.

Pohranjivanje i urednost zalihe posudja

Iz kuhinje za pranje treba da se donese samo toliko tanjura, koliko je potrebno za svakidanju potrebu, jer se tanjuri lako zapraše. Oni tanjuri, koji se meću na réchaud (za grijanje tanjura) moraju prije biti temeljito očišćeni i suhi, kao što se i oni, koji

se na réchaudu nalaze, moraju danomice čistiti od prašine.

B. Stakleno sudje.

Što je stakleno sudje ?

Posudju od stakla ne brojimo samo čaše za vino i vodu, boce itd. već i tanjure za šalatu, kompot i sladoled. Načini i oblici imena i uporaba različitih čaša, vrlo su različiti.

Naziv čaše

Mi ćemo se baviti sa najviše upotrebljivanim i najpotrebnijim čašama, uz pridržanje općenito poznatih imena.

Čaše za pivo imadu u većini slučajeva oblik tuljca ili su sa rubovima izvana ukrašene čaše, koje redovito imadu ručku, za razliku od vrča, koji većinom nema ručke. Čaše za vodu su teže i obično poput tuljca. Čaše za vino su malene, laglje i imadu oblik tuljca; one se vrlo često upotrebljavaju za stolno vino, koje se servira u otvorenim bocama, a osobito onda, ako se ovo ne pije samo, već miješano sa vodom. K vinu u buteljama pripadaju čaše na stalak. Ove djelimo: 1. kaležnjaci, čaše za bijelo vino (Kelchgläser), koje su dolje uske, a prema gore se raširuju. 2. Čaše poput balona (obično bordo-čaše zvane) čiji je gornji otvor nešto uži od sredine same čaše, tako da imadu oblik poput okruglog zrakoplova.

Scherry-čaše, čaše za pelinkovac i liker razlikuju se poglavito po svojoj veličini, isto tako kao i gore opisane čaše.

Bojadisane čaše, kojih oblik može biti svakojaki, ako cijeli servis nije od bojadisanih čaša, serviraju se samo k starom ili ostalim teškim vinima.

Crvena vina ne smiju se nikada servirati u bojadisanim čašama, jer onda izgledaju poput tinte i bez ukusa.

Od najviše u uporabu dolazećih šampanjskih čaša jesu slijedeće: šampanjske zdjelice (Schampagnerschalen), malene čaše na stalak, kaležnjaci za šampanjac (slični onima za bijelo vino), flaute (dugačke uske šampanjske čaše poput flaute) i konačno šam-

panjski vrčevi (tumbler) dolje šiljasti obični stakleni vrčevi.

Za čišćenje staklenog servisa važno je slijedeće: Čaše za pivo peremo sa mrzlom vodom i to sa pripadajućom četkom i krpom od flanela. Ono mjesto kod čaša, što ga nemožemo doseći krpom, moramo vrlo oprezno četkom očistiti, jer se na takova mjesta sakupi pjena od pive, uslijed čega piva izgleda mutna i bez ukusa. **Čišćenje čaša**

Kod pranja čaša za vino i vodu možemo upotrijebiti i na pola toplu vodu, jer se njome lakše otstranjuju masne mrlje. Nakon pranja preokrenemo čaše na višestruko složeno sukno, da se voda uzmogne iscijediti.

Brisanje mora uslijediti na isti način kao i kod tanjura; držimo čašu koju hoćemo brisati u lijevoj ruci sa ubrusom, obriše se najprije sa običnom krpom, a zatim sa posebnom čistom suhom krpom za brisanje. Kod brisanja kaležnjaka, uzmemo kalež u lijevu ruku, da tako izbjegnemo prekinuću stakla.

Kod čišćenja dubokih šampanjskih čaša upotrebljavamo drveni štapić.

Prije nego se čaša dade iz ruke moramo ju proti svjetlu držati i gledati, je li posve čista i da li se bez prigovora svijetli.

Boce, butelje i slično čiste se najbolje sa sačmom i octom ili malim sirovim komadićima krumpira pomješanim sa pepelom; ta se smjesa mora dobro pretresti, a zatim se boca čistom mrzlom vodom ispere. **Čišćenje boca**

Bočice za ulje peru se sa pilovinom, koja se miješa sa bijelim pijeskom ili pepelom, te se ta mješavina mora dobro pretresti i zatim se sa sve hladnijom vodom bočica ispere. Za sušenje moraju se metnuti na takovo mjesto, da do njih dodje zrak; to se dogadja na mjestu gdje temperatura ne uzrokuje znojenje čaša. **Čišćenje bočica za ulje**

C. Sudje od srebra i jedaći pribor.

Srebreni servis i jedaći pribor moramo najmanje **Pranje srebrenine**

svaki tjedan temeljito oprati, ne obaziruć se na svakidanje čišćenje. Namažemo ih sa pastom za čišćenje srebra ili kovina, zatim ih dobro otaremo, odstranimo kod toga možebitne mrlje, te ih onda operemo u čvrsto vrućem lugu ili sapunici sa mekanom četkom. Razne udubine moramo osobito dobro izčetkati. Zatim se servis isplahne u mlakoj vodi i odmah sa mekanom krpom od flanela otare. Ako zato nemamo odmah vremena, možemo pustiti servis kroz kratko vrijeme i u vodi ležati. Voda za isplahivanje ne smije biti vruća, jer se inače pojave mrlje i srebro izgubi svoj sjaj.

Taj način čišćenja preporuča se ne samo kod srebrnih tasa, već i kod žlica i vilica, koje nemaju posebnih korica (držak).

Prostor medju zubcima na vilicama mora biti temeljito očišćen, a vršci zubaca moraju se sa pastom očistiti od možebitnih mrlja.

Upotreba stroja za čišćenje noževa

Noževi se ponajviše čiste sa jednim strojem, no prije se moraju oprati u mlakoj vodi, da se odstrane ostaci jela i mast. Voda ne smije biti vruća, jer su vršci od noža obično ukoričeni i kroz to postanu klimavi. Iz toga istoga razloga ne smiju se noževi (kao ni ukoričene vilice i žlice) dugo pustiti ležati u toploj vodi. Kod čišćenja treba da se nož sve do korica turi u stroj, da tik pred drškom ne ostane tamni prostor.

Kad brišemo noževe moramo desni palac i kažiprst čvrsto pritisnuti na rubove, da u njima ne ostane prašak od čišćenja, što se odmah vidi, ako gost sa ubrusom ponovno nož obriše. Da se prepriječi nemarnost osoblja, koje ima na brizi čišćenje pribora — učini oprezni konobar prije nego što će pribor servirati, jedan pokus, i ne će čekati, da ga istom gost upozori na nemarnost. Osim toga treba ovdje naglasiti, da srebrni servis, ako dugo leži na zraku, kroz nastalu oksidaciju — akoprem je najbolje očišćen — ipak pušta crnu boju, uslijed čega treba biti na oprezu i poduzimati naknadno brisanje.

D. Stolni našastar

(Nazvan „mali našastar“.)

Općenito o čišćenju

Stolni našastar je po svojem obliku i tvari od koje je napravljen, vrlo različit. Soljenke i posudice za papar ponajviše su iz stakla, posudice za čačkalice iz kovine itd. prema čemu naravski treba udesiti i njihovo čišćenje.

Zatvorene soljenke

Soljenke moraju se danomice isprazniti i sa svježom soli napuniti; sol ne smije biti posve fina, poput brašna smljevena, već poput krupice (Gries). Od najveće je važnosti, da se na soljenkama (Streuer) oni metalni zaklopci marljivim i savjesnim čišćenjem sačuvaju od oksidacije, hrdje itd.

Posuda za papar i papriku

Pošto se papar i paprika vrlo lako na staklo priljepi, tako da se ne može preko ni vidjeti, to se preporuča svaki tjedan posudu dobro isprati. Ista mora ali do ponovnog punjenja biti posve suha, pak se uslijed toga preporuča, da se poduzima pranje u večer poslije svršetka posla i da se ostavi preko noći na suhoj krpi ili na rešetki za sušeuje tanjira (réchaud). Zatvorene soljenke ne smiju se nikada sasma do vrha napuniti, već se mora ostaviti prostor od širine prsta.

Otvorene soljenke

Otvorene soljenke moraju se danomice ispražnjavati, eventualno i prati, te sa fino smljevenom svježom soli napuniti; površinu treba sa žlicom izgladiti, a rubove sa ubrusom otrti.

Gladjenje površine ne smije se nikada obaviti sa nožem, već uvijek sa žlicom i to se — kao i sve ostale radnje oko čišćenja — ne smije dogoditi pred očima gosta.

Ako su posude za papar i papriku otvorene kao i soljenke, treba da su napunjene jedva nešto preko polovice. (Papar se obično manje upotrebljava i izgubi lako svoj okus.) Preporuča se za papar upotrebljavati male mlinčiće.

Posuda za čačkalice

U sredini izmedju soljenke i posude za papar nalazeća se posuda za čačkalice mora se danomice sa krpom obrisati. Preporučaju se sa higijenskog stanovišta one posude, kod kojih se čačkalica prima u

sredini, a ne na kraju, koji se meće u usta. Sve posude za čačkalice moraju se danomice isprazniti i dobro očistiti od prašine, koja se kroz dan sakupi. Čačkalice moraju se tako napuniti, da kod vadjenja jedna drugu ne povuče za sobom.

Šibičnjaci

Šibičnjaci od kovine moraju se, osim čišćenja sa pastom, još i dobro izribati, da se odstrane mrlje od gorućih cigara, koje moraju posve isčeznuti; kutovi i udubine moraju se isčetkati mekanom četkom. I šibičnjaci moraju se lako napuniti sa šibicama, da se tako zapriječi upaljenje cijele kutije, koje se može dogoditi od prečvrstog punjenja.

Gostarica i lončić za gorušicu

Bočice za ulje i ocat treba da su napunjene samo do vrata; isto tako treba da je lončić sa gorušicom napunjen tako, da od ruba ostaje prostor od 2 cm. da poklopac ne dodje u doticaj sa gorušicom. Osobito treba paziti, da se ne donese gorušica, koja bi na rubovima bila osušena!

Sveukupni poslovi oko čišćenja i uredjenja pribora i posudja, moraju se dogadjati u odsutnosti gostiju; ako je nužno, da se poduzme čišćenje za vrijeme posla, to se to mora dogoditi u kakovoj pokrajnoj sobi.

VII. POGLAVLJE.

Prostiranje stola u opće.

Čvrsto stajanje stolova

Prije nego se odlučimo prostrijeti stolove, moraju ovi na svojim mjestima dobro stajati i eventualno sa komadićem odrezanoga pluta podloženi biti, da se ne mogu drmati. Podložak od papira nipošto se ne preporuča.

Prostiranje stolnjaka

Kod prostiranja stolnjaka moramo paziti, da prava strana* dodje odozgora t. j. izvana, da je uslijed toga pregib, koji se nalazi u sredini okrenjen prema vani i da stoji upravo u sredini stola; nadalje, da uglovi stolnjaka upravo na noge stola padaju, te da stolnjak u opće ne pada preko $^2/_3$ visine cijeloga stola. Ako nedostaje jedan stolnjak da pokrije jedan stol ili ploču, te je potrebno njih više, tada treba krajem jednoga prekriti kraj drugoga; isto tako treba da srednji pregibi stolnjaka, koji se upotrebljuju, točno pokrivaju jedan drugoga, da se ne opazi već na prvi pogled upotreba više stolnjaka.

Postavljanje stolnog našastara

Stolni našastar — ovdje ćemo govoriti samo o običnom stolu — treba kod malenih stolova, da bude smješten uvijek na strani prolaza, tako da je kod serviranja pojedinim gostovima uvijek što zgodnije pri ruci. Kod većih stolova mora se našastar naravno u odgovarajućem broju smjestiti u sredinu stola.

Restaurantsko prostiranje

Ne obazirući se na potpuno prostiranje kod unapred naručenih objeda — sastoji se redovito restaurantsko prostiranje jedino iz jedaćeg pribora (vilice,

* Kod stolnjaka moramo razlikovati pravu i krivu stranu. Kriva strana je ona, kod koje je rub unutar sašiven; ona nije sjajna i glatka kao prava strana.

Postavljanje tanjura

noža, eventualno žlice), tanjira i jednostavno složenog ubrusa. Duboki tanjur i plitki tanjur, koji se takodjer tanjur za izmjenu nazivlje, moraju se dva prsta daleko od kraja stola postaviti. Duboke tanjure treba da donesemo odmah zajedno sa juhom iz kuhinje.

Postavljanje jedala

Vilica ima se postaviti uvijek lijevo, nož desno, a oboje dva prsta daleko od kraja stola i ne odviše blizu tanjura. U mnogim restauracijama običaj je, da se o podne postave i žlice (koje su gdjekada iznad tanjura sa drškom prema desnoj strani okrenjene), odnosno koje su postavljene — što je bolje i ispravnije — kraj noža.

Posude za gorušicu, ulje i ocat ne spadaju na stol, nego ih treba držati u pripravi na pojnici (credenzu). U ostalom je način prostiranja u pojedinim gostionama, prema želji šefa ili njegova zamjenika, različit.

Loženje i zračenje

Dužnost je konobara, da ima brigu, da lokal u u kojem on radi bude ne samo čisto držan, nego takodjer dovoljno prozračen i primjereno naložen (temperiran).

U zimi ne smije toplina, koja nastaje uslijed loženja — prekoračiti 15° Réaumura. Otvaranje prozora treba da bude (takodjer u zimi) prvi posao prije početka i zadnji nakon svršetka radnje; osobito u prostorijama, gdje se mnogo puši, treba da se prije zatvorenja dobro prozrači, jer od dima, koji ostaje preko noći, nastaje vrlo nesnosni miris; kod toga moramo ali paziti, da se možda koji gost ne nalazi u lokalu, kojemu bi se time smetalo, jer takav postupak izgleda kao da se gosta želimo riješiti.

Pravila za serviranje

Za prostiranje i serviranje pojedinih obroka postoje odredjena pravila, no uredjuje se to u većini slučajeva prema običajima dotičnih lokala.

Kao pravilo za pojedino serviranje (na pr. u restauracijama) treba da zapamtimo da se jela poglavito sa lijeve strane pružaju, a pića sa desne. Naprotiv vrijedi kod skupnog serviranja (Table d' hôte) slijedeće: juha pružena na tanjuru, piće donaša se sa desne strane; prilozi,

umoci itd. ako se ne serviraju, nego na stol postave i tada po gostovima dalje davaju — moraju se staviti s desne strane. Dodavanje podnosa (Platte) treba da bude sa lijeve strane. Spremanje i promjena tanjura treba da uslijedi sa desne strane.

VIII. POGLAVLJE.

Serviranje pojedinih obroka.

A Serviranje zajutarka.

Razdioba.

Razdioba

S obzirom na zajutrak moramo prije svega praviti razliku izmedju prvoga i drugoga zajutarka (odnosno izmedju zajutarka u pravom smislu riječi i doručka), a s obzirom na prvi opet izmedju opće poznatog — u Francuskoj nastaloga — „déjeunera“ i engleskom i amerikanskom ukusu odgovarajućeg „breakfast“.

I. Prvi zajutrak.

a) Déjeuner.

Značenje dejeuner simple i dejeuner complet

Razlikujemo jednostavni (déjeuner simple) i potpuni zajutrak (déjeuner complet). Jednostavni zajutrak (déjeuner simple, Café simple, Thée simple itd). sastoji se od kave, čaja, čokolade ili kakaoa i k tomu bijelog peciva, bez maslaca ili drugih pridodataka; kod potpunoga zajutarka naprotiv (déjeuner complet, Café complet) pridodaje se gore navedenom barem maslac; no prema običajima zemlje u kojoj se servira, daje se jošte med i razno voće.

Prostiranje za dejeuner simple

Kod serviranja „déjeuner simple“ moramo šalicu postaviti pred gosta, desno od toga k tomu pripadajuće posude, tanjurić za šećer izmedju ovih i šalice odnosno izmedju šalice i košarice za kruh. Čašu za vodu i bocu kao što je uobičajeno s desne strane prema sredini stola, gdje obično stoji košarica sa pecivom. (Vidi sliku).

Kod prostiranja potpunoga zajutarka postavimo mali prazni tanjurić pred gosta, zatim maslac, med itd. više lijevo prema sredini stola, a desno podnos (tasse); iznad podnosa prema desnoj strani stavi se kava, odnosno čaj, mlijeko ili čokolada uvijek sa drškom okrenutim prema gostu. Šećer (kod čaja takodjer rum ili konjak) ima svoje mjesto nad šiljkom noža, dok se košarica za pecivo, soljenka i sprema za čačkalice moraju smjestiti u sredini stola, no sve u primjerenoj udaljenosti od gosta. (Vidi sliku). **Prostiranje za dejeuner complet**

Ako se déjeuneru servira meso, ribe, jaja itd. to se tanjur sa maslacem postavi nešto dalje na lijevu stranu, dok se gore spomenuta jela stave iznad podnosa, na kojem se gostu servira. Posudu za jaja mora se uvijek providiti sa žličicom za jaja i malim nožem ili sa spravom za lupanje jaja na malom tanjuru.

Ako se servira za obitelj kava, čaj itd. u jednoj posudi, to se ima postaviti cjelokupni podnos s desne strane kućedomaćice, te se iza toga dodaje iz ove napunjene posude ostalima članovima obitelji. **Obiteljski doručak**

b) Breakfast.

Englezi i Amerikanci razlikuju takodjer dvije vrsti zajutarka i to „Plain breakfast“ (jednostavni zajutrak) i „Regular breakfast“ (redoviti zajutrak). **Razdioba breakfasta**

Pod „plain breakfast“ razumjeva Englez kao i Amerikanac kavu, čaj itd. sa maslacem i pecivom. Sa ovim zajutarkom rijetko je kada Amerikanac a još rijedje Englez zadovoljan; obični ili redoviti zajutrak (regular) sastoji se uvijek od više jela. **Značenje plain breakfast i regular breakfast**

Englez zahtjeva svojoj kavi ili čaju sa marmeladom,* jamom,** medom, toastom***, kruhom sa maslacem, još kakovim jelom od jaja ili beeffteak (biftek), teleća rebarca, za kojima slijede jetra od živadi sa krumpirom ili kakovo hladno meso. (Čaj i slično ostaje do konca obroka na stolu.) **Engleski breakfast**

* kuhano voće zgrušano sa šećerom.

** hladnetina.

*** pržena žemička sa maslacem.

Prostiranje za breakfast

Na engleskom stolu kod zajutarka nalazi se, osim različitih tanjura i podnosa koje možemo naći kod „déjeunera complet", takodjer tako zvani „slop-basin" t. j. veća šalica iz koje gost pije ostatak preostale kave ili čaja i onda, kada pije ponovno kavu ili čaj. Čaj nalijeva si Englez sam, no ipak mora se posebno servirati suhi čaj, naime čajno lišće, sa vrelom vodom. A može se servirati tako, da se samovar donese podpaljen sa špiritom.

Amerikanski breakfast

Amerikanac zahtjeva naprotiv svomu prvom zajutarku najprije svježe voće, zatim „Breads", „Cakes" i „toast" (kruh, nadutka (Kuchen) pržene žemičke), s čime pije kavu, čaj, čokoladu, kakao, „broma" (krupica), „cracked Wheat", „Hominy" i razna druga jela. Isto je tako za Amerikanca nenadoknadiva ledena voda, jer on u opće voli imati kod stola uvijek leda na raspolaganje.

II. Drugi zajutrak (doručak).

Razdioba drugog zajutarka

Mi razlikujemo tri vrsti doručka — jednostavni austrijski doručak (Gabelfrühstück,) déjeuner à la fourchette i Lunch.

a) Jednostavni austrijski doručak.

Uslijed toga, što je u Austriji i većim dijelom u Njemačkoj ručak ponajviše izmedju 12 i 1 sata, sastoji se prijepodnevni doručak obično od malog toplog zalogaja. Specifično austrijska topla jela za doručak — osim drugih finijih, uzetih iz francuske kuhinje — jesu gulaš, teleći paprikaš (pörkölt), jušad od teletine, kiseli bubrezi, svinjetina kuhana sa hrenom, kobasice sa hrenom itd.

U Njemačkoj su osobito obljubljene obložene žemičke (Sandwiches).

b) Déjeuner à la fourchette. (Franceski doručak).

Značenje déjeunera à la fourchette

Déjeuner à la fourchette (doručak) zove Francuz onaj obrok, koji uzimlje o podne; déjeuner à la four-

chette nije nikakav glavni obrok, te se veoma razlikuje od glavnoga obroka sastavom pojedinih jela.

Sastav déjeunera à la fourchetta

Déjeuner à la fourchette sastoji se iz krijepke juhe (consommé, kraftbrühe) ili od Hors- d' oeuvre, jednoga jajeta ili jela od ribe, zatim od entrée, obroka finog variva, tjestenine, sira ili sladkiša, crne kave itd. Kao pravilo može se uzeti od svih gore navedenih jela slijedeće:

1. Consommé (čista krijepka juha) ili Hors-d' oeuvre (oštrige, sardine, povrtnica, kaviar, maslac, masline u ulju, engleski celer, fine kobasice itd.)

2. Oeufs (jaja) ili Poissons (ribe);

a) jela s jajima, jaja pržena, omleta od jaja, omleta sa finim zelenjem (aux fines herbes) sa gljivama, bubrezima, šunkom, kokošjim jetrima itd.

b) pržena riba, pečena riba au gratin, raci itd.

3. Entrées: Biftek, teleća rebarca, pisana pečenka itd. sa odgovarajućim prismocima: kuhanim mesom itd.

4. Entrements de légumes ou salades: Špinat artičoki, zeleni grah, grašak, šparga, zelena salata itd.

5. Fromages: Razni sirovi i maslac.

6. Dessert: ukuhano voće, gâteaux (hladna tjestenina) ili topla tjestenina, voće.

7. Café: Crna kava.

8. Liqueurs: konjak, chartreuse.

Prostiranje i serviranje

Osim toga, s obzirom na prostiranje stola i serviranje o komu je bilo govora u predidućim poglavljima — treba da zapamtimo:

Kod unapred naručenoga „déjeunera" možemo „hors- d' oeuvre" već kod dolaska gosta donjeti na stol. U mnogim francuskim gostionama dogadja se to i bez prethodne naručbe. Treba paziti na to, da varivo (Entrements de legumes) ne bude servirano sa mesom, već posve zasebno kao posebno jelo.

Značenje déjeuner dînatoire

Ako se dejeuner sastoji iz većeg broja jela nego je spomenuto, te je sastavljen kao diner, tada

se nazivlje „d e j e u n e r d î n a t o i r e“. D é j e u n e r d i n a t o i r e dolaze kod svadba, kada mladenci imadu već o podne otputovati, nadalje kod prijepodnevnih zaruka i jubilarnih svečanosti.

c) Lunch (engleski ili amerikanski doručak).

Značenje Luncha

Jelo o podne nazivlje Englez i Amerikanac L u n c h ili L u n c h e o n. Lunch razlikuje se od našega objeda time, da u prvom redu nije glavni obrok, a u drugom redu što sastoji samo od nekih jela, što čini opravdanim, da Englez već kod doručka više jela uzme. Lunch sastoji se ponajviše jedino od ribe, tjestenine ili kreme i sir. U većim amerikanskim svratištima servira se prije ribe „c l a m s“ (razne jestive školjke) eventualno i oštrige, zatim juha, te „S i d e-D i s h e s“ (Hors - d' oeuvre) na pr. kaviar, sardine, sardele, tunina, celer, ušećerene lubenice.

Konac obroka sastoji se od prekrasnog amerikanskog voća, nakon kojega se još uzme čaj, kava ili vino i pivo.

Serviranje Luncha

Perad, šunka, jezik, govedja pečenka (Roatsbeef) i slično serviraju se u engleskim restauracijama ponajviše u cijelom. Ako konobar, koji se bavi rezanjem (transchieren) mesa (c a r v e r) ili gost sam odreže jedan dio, to se hladni odresci odnesu u buffet — koji se nalazi u svakoj boljoj restauraciji — a topli na „J o i n t-t a b l e“ (toplom vodom ugrijana ploča) ili u kuhinju. Kod rezanja mesa nema bojazni, da će ga gost ili dobro uvježbani konobar — kakovi su u Engleskoj — izobličiti i iznakaziti.

Iza engleskog „F r u i t - T a r t s“ (u pečenom tijestu ukuhano voće) jede se vrlo često „C h e s t e r“ ili „S t i l t o n“ (engleski sir), raženi ili crni kruh sa maslacem.

Sir se servira uvijek u cijelom ili u većim komadima. Treba da pustimo gosta da si sam uzme po svojoj volji.

Pošto se medju Englezima i Amerikancima nalazi mnogo pristaša umjerenosti u piću, koji nikada ne piju pivo i vino te ostala alkoholna pića, nego

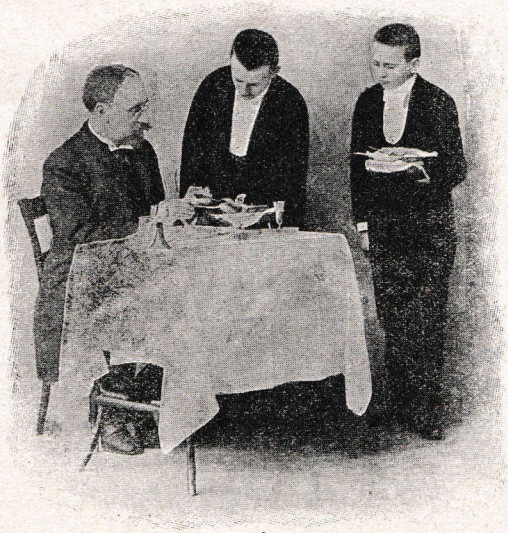
najviše limonadu, kavu, čaj, čokoladu itd., to se ne smije uzeti za čudno, ako gost na pr. zahtijeva juhu i Roastbeef sa čokoladom ili kavom ili „lemon-squash“.

B. Serviranje jednostavnog ručka.

Jednostavni gradjanski objed sastoji se kod nas Prostiranje stola
većinom iz juhe, kuhane govedine, pečenke i tjestenine. To je naš glavni obrok i naš „diner“. O prostiranju stola vidi poglavlje VII.: „O prostiranju stola u opće“.*

S obzirom na serviranje treba paziti na slijedeće:

Kod izlijevanja juhe iz šalice treba paziti, da Serviranje juhe
juha ne štrca po stolu ili možda i po gostu, što se osobito lako može dogoditi kod juhe sa valjušcima i žljičnjacima. Šalica se kod izlijevanja juhe ne smije



Serviranje.

okrenuti prema gostu, nego se mora nagnuti prema nutrinji stola i to čim više moguće s lijeve strane gosta; ujedno se šalica kod lijevanja juhe ne smije umočiti u juhu.

* Ako kod jednog stola, koji je pripravljen za dvojicu ili trojicu, sjedi samo jedan gost, to se mora drugi i eventunlno treći pribor odstraniti, da bude više mjesta za serviranje.

Podnosi sa mesom

Podnose sa mesom stavimo pred gosta u sredinu, iznad tanjura; varivo itd. mora se staviti na lijevu stranu, a piće na desnu. Kao jedaći pribor k podnosu za meso daje se žlica i vilica, a prismocima samo žlica; ove naravski ne smiju biti stavljene na meso ili u varivo nego pokraj toga. Ako se servira za više osoba jedan komad mesa, onda se osim spomenutog daje i stolni nož za rezanje (tranchieren).

Topla tjestenina

K toploj tjestenini daju se — ako nema posebnih tanjurića — obični plitki tanjuri, a hladnoj tjestenini naprotiv u tom slučaju mali dessert-tanjuri.

Kao jedaći pribor služi za mekane tjestenine, kao puding, nabujak (Auflauf), povarak (Koch) itd. mala vilica i mala žlica, a za tjestenine sa korom kao i k omleti gibanici (Strudl) itd. na kontinentu takodjer još i mali nož.** K torti treba da serviramo osim malog noža još i malu vilicu, a tortama sa cremom još i dessertnu žličicu.

Najvažniji oblici i vrsti jedala

Što je otmeniji uredjaj svratišta ili restauracije, to je bogatiji našastar i pojedini pribor. Osobito su u tom pogledu upravo rasipno uredjeni amerikanski i engleski klubovi. Najznamenitiji oblici i vrste pribora i ostalih predmeta mogu se vidjeti na priležećim otiscima na kraju ove knjige.

Obiteljski stol za objed

Kod serviranja za obitelj dajemo juhu umjesto u šalici u jušniku (Suppentopf), koji postavimo pred kućedomaćicu kraj pripadajućih kašika za vadjenje juhe i ostalih tanjura. Kućedomaćica napunjene tanjure pruža pojedince, te se onda raznašaju redom i to tako, da se pred svakog gosta postavlja dolazeći s desne strane. I ostala jela treba da budu kod serviranja obitelji na jednom podnosu donešena, kojega običavamo okolo stola nositi od gosta do gosta.

Prekomjerno preopterećenje s jelom na ruci, kod naručbe jela iz kuhinje, mora izostati, jer ne samo da to nije moderno, nego je i neukusno; u takovom slučaju možemo mnogo više donijeti, ako manje najednoć uzmemo, a kod toga češće idemo u kuhinju ili još bolje ako se poslužimo sa podnosom.

** Englez ne uzimlje tjestenini nikada noža.

Promjena i spremanje tanjura

Promjena tanjura ili spremanje istih neka uslijedi ako je ikako moguće s desne strane gosta. Nakon svršetka jela mora se takodjer i nerabljeni pribor odstraniti.

C Serviranje dinera.*

Značenje dinera

Pod dinerom razumijevamo glavni obrok Engleza i Francuza, koji se uzimlje izmedju 6 i 8 sati u večer. Mi nazivljemo „diner“ samo kao glavni obrok u osobitim i svečanim prigodama, kod kojih broj jela nadmašuje broj jela kod običnog gradjanskog objeda. Diner sastoji uvijek od više vrsti raznih jela, najmanje od: juhe, ribe, Boeuf (govedje meso), pečenja, tjestenine i slatkiša s voćem.

Diner à prix fixe

Table d' hote

Diner je ponajviše „Dîner à prix fixe“ (diner uz stalne cijene „pro kouvert“ u vrijeme po gostu odredjeno) ili „Table d' hôte“ (skupni objed uz stalne cijene). Obdržavanje „Table d' hôte“ ovisno je od odredjenog broja sudjelujućih. Diner može biti takodjer i „Diner à la carte“, u kojem si ga slučaju sam gost iz jestvenika sastavi, što mu se iz različitih razloga čini boljim. U tom slučaju dužan je gost platiti u cjeniku označene cijene za svako pojedino jelo.

Diner à la carte

a) prostiranje stola za diner.

Uputa

Prije prostiranja stola za unapred naručeni diner moramo se prije osvjedočiti glede broja gostova kao i glede jela i pića, koje se ima servirati, da se uzmogne sve što je potrebno s obzirom na pribor pripraviti i piće temperirati.

Prostiranje za jednostavni diner

Kod jednostavnoga dinera mora se postaviti za svaku pojedinu osobu slijedeće: tanjur, 2 vilice, 2 noža, žlica za juhu, potpuni pribor za desert t. j. nož, vilica i žlica, čaša za vodu, soljenka, sprava za čačkalice, kruh i ubrus.

Postavljanje tanjura

Tanjuri su nešto oko 60—70 cm. udaljeni jedan od drugoga i dva prsta široko poriniti od kraja stola prema sredini (tako da monogram ili ukras

* francuski — dîner, engleski — dinner.

Postavljanje jedala

stoji prema sredini). Vilice stavimo lijevo paralelno jednu kraj druge, šiljcima napred, noževe desno tako, da su oštrice okrenute prema tanjuru i tako daleko jedan od drugoga udaljen, da medju njima ima mjesta žlica za juhu. Pribor za desert stavi se koso nad tanjurom i to nož do tanjura sa drškom okrenut prema desno, a oštricom okrenjen prema tanjuru; vilica stavi se u protivnom smjeru t.j. držak okrenjen prema lijevoj strani, tako da gost uzimlje vilicu za desert uvijek s lijevom rukom i konačno dodje žlica, koja se opet stavi u protivni smjer vilici t. j. sa drškom prema desno.

Ako se umjesto tjestenine servira sladoled, tada treba umjesto gornjeg pribora staviti malu žličicu za sladoled ili u pomanjkanju ove, kakovu drugu malu žličicu.

Postavljanje soljenka i čačkalica

Za sol upotrebljavamo male soljenke i to za svaka dva gosta po jednu. Čačkalice — tri za svaku osobu — spadaju lijevo kraj vilica, ubrus, složen prema potrebi, na tanjur i to sa otvorenom stranom okrenut prema gostu. Kruh donašamo ili u košaricama ili na tanjuru i stavimo ga u sredini stola ili se na svaki ubrus stavi po jedan komad (najviše 2 i to različita na pr. žemlja i slani raščić), odnosno bolje je za preporučiti, ako se kruh stavi desno kraj noževa, jer se skidanjem ubrusa mora i kruh staviti na drugo mjesto.

Postavljenje peciva

Prostiranje za bogati diner

Kod bogatoga dinera, koji se unapred naruči, savijaju se ubrusi u razne oblike i stavljaju na tanjure ili lijevo na stol kraj vilica; ovaj potonji slučaj bolje se preporuča, jer onda kod serviranja juhe ne moramo gosta tek moliti da skine ubrus sa tanjura; kod bogatog dinera serviraju se mjesto dvije vilice tri i to tako, da se treća koja se stavi u sredinu izmedju 2 paralelne porine napred sve do pregiba drška.

Postavljanje pribora za ribu

Ako dodje pribor za ribu u uporabu, tada se dva stolna noža stave skupa, zatim žlica za juhu i na vanjskoj strani nož za ribu; od vilica u tom slučaju otpada treća. Umjesto ove servira se vilica za ribu, koja se stavi izvan dviju paralelnih, koje se prve

upotreblju. Ako dodju tri vilice na uporabu, tada se srednja porine prema gore sve do visine drška.

Priprave za serviranje sladoleda i voća

Ako se nakon dinera servira sladoled ili voće, tada si moramo odnosni pribor pripraviti na stolu za serviranje.

Stavimo na jedan desertni tanjurić, koji je pokriven sa malim ubrusom, mali stakleni tanjurić sa žlicom za sladoled ili nožem za voće.

Postavljanje čaša

Mjesto za postavljanje čaša nalazi se u svakom slučaju desno gore od tanjura.

Broj i vrsta čaša ravna se po vrsti naručenih vina. Nužno je da kod postavljanja čaša bude neka simetrija na pr. kao prvo vino dolazi bijelo, kao drugo crno, pak prema tomu mora slijediti nakon čaše za bijelo vino, čaša za crno vino. Čaša za vodu ne smije nikada izostati, jer ona daje pravac po komu se redaju ostale čaše; ona mora biti tako postavljena, da za slučaj da se iz nje ne pije, za cijelo vrijeme dinera ne bude na smetnju, a da se ipak sa svoga mjesta ne makne. Najzgodnije je mjesto za čašu za vodu nad obim noževima.

Čaše ne smiju tako blizu jedna kraj druge stajati, da se dotiču ili čak da zvone kada se jače oko stola hoda ili slučajno kada se čovjek na njega spotakne.

Križni oblik

Obično se serviraju četiri čaše i to čaša za vodu, bijelo vino, crno vino i čaša za šampanjac. Postavljaju se obično u obliku križa, koji u opće služi kao temeljni oblik kod slaganja čaša.

Kod oblika križa stoji čaša za vodu nad obim noževima; nešto više na desno, kao čaša, koja se prva upotrebljava, čaša za bijelo vino; ravno gore nad čašom za vodu stoji čaša za crno vino i konačno, kao zadnja, čaša za šampanjac, koja se postavi vis à vis čaši za bijelo vino.

Koso postavljenje

K bogatijem dineru preporuča se koso postavljanje čaša, kod čega se i opet mora paziti, da čaša, koju gost najprije treba, bude ruci najbliža. Postavlja li se samo jedna čaša za vino — bilo crno ili bijelo — ima ista doći s desne strane čaši za vodu; u slučaju da moramo još jednu čašu postaviti (bilo to i

čaša za šampanjac) to se ova treća čaša postavi što zgodnije.

U slučaju da se Sherry ili tomu slično servira, ali ne dodaje u čašama, to se čaše za Sherry već prije postave, budući se isti pije prije bijelog vina to i čaše dodju pred čaše za bijelo vino; kod postavljanja u križ s desna čaši za bijelo vino, kod kosoga pako izmedju čaše za vodu i čaše za bijelo vino.

Postavljanje od pet čaša (rijetko se više postavlja!) i to za sjajan diner prikazuje slika.

Kod svečanih gozba

Poslužuje li se kod dinera sa više vrsti vina, nego što se može čaša postaviti, to se postavljene čaše rabe za lakše vrsti vina. Plemenitija i osobita vrst vina dodaje se u čašama, kojom se zgodom imenuje dotična marka, kao i godina.

b) Serviranje dinera.

Postavljanje juhe i tanjura

Kod dinera samo za nekoliko osoba postavi konobar podnos kao i potrebne tanjure pred kućedomaćicu i pomaže joj tako, da napunjene tanjure dodaje gostima.

Dalnje dodavanje — osim tanjura sa juhom, koji se pred gosta postavlja s desne strane — mora slijediti, ako mjesto ikako dopušta, slijeve strane; oduzimanje tanjura, kao i ostalog pribora s desne strane.

Serviranje juhe i tanjura

Kod dinera puni tanjure juhom nadkonobar i to na stolu za serviranje. Tanjur se puni samo do unutarnjeg obruba. Nisu li plitki tanjari napunjeni, to se preporuča napunjeni duboki tanjur postaviti na plitki. Nije probitačno najednoć više od dvije juhe dodavati.

Sudjeluje li više osoba kod dinera, to je ukusnije, da se jela na podnosu dodavaju i da si pojedinac sam vadi i uzima. U tom slučaju ima konobar budno paziti, da nadomjesti po mogućnosti topao tanjur i da je sav jedaći pribor u potpunom redu.

Kod dodavanja podnosa ne smije ubrus preko ruke visjeti, nego se mora složen držati u ruci. Na isti se polaže podnos, da se ruka ne opeče.

U slučaju da konobar, koji dodaje ribu ili meso

ne može istodobno umok i ostale pridodatke dodavati, a drugoga konobara nema, to se umok i pridodaci postave s desne strane osobe, kod koje se počima servirati, te se istodobno umoli goste, da izvole dalje dodavati.

Držanje konobara treba da je što naravnije i neprisiljeno, ne smije se odviše nagnuti nad stol, a niti ukočeno stajati. Na nikoji način ne smije se desnom rukom naslanjati na stolac gosta.

U polunaklonu — držeći desnu ruku što slobodnije na ledjima — dodaje lijevom rukom podnos i to sasma uz tanjur gosta. Podnos se dodaje tako, da gost ima točan pregled i da si što lakše može uzeti.

Pribor za uzimanje

Nije li na stolu specijalan pribor za uzimanje jela kao na pr. za ribu, spargu, salatu, torte i tomu slično, to mora biti na podnosu najmanje jedna velika vilica, a preko nje velika žlica; uz tortu dolazi za to poseban široki nož (Tortenschaufel) ili se postavi žlica s desne, a vilica s lijeve strane, da gost može odmah desnom rukom prihvatiti žlicu, a lijevom vilicu, kojom si onda pomaže kod vadjenja. Nije li gost pribor na isto mjesto postavio, to ima konobar učiniti i to prije no što dodje do drugog gosta. Nije li kruh postavljen uz tanjur to se mora prije juhe dodavati gostima. (Postavljanje kruha na tanjur nije umjesno, jer ga gost mora maknuti).

Serviranje kruha

Postavljanje gostarica

Servira li se hladna riba sa majonezom ili sličnim, to se postavi na stol ulje i ocat u posebnim za to staklenkama. Servira li se na englesku pečeno meso dodaje se uobičajena gorušica ili drugi razni engleski prismoci.

Postavljanje tanjura za salatu i kompott

Kod finijega dinera postavlja se za salatu manji tanjur i to ili s lijeve strane tanjura za pečenje ili nad tim tanjurem; gdje se to ne čini, moraju gosti tanjur za meso upotrijebiti i za salatu. Za ukuhano se voće (kompott) mora na svaki način postaviti mali tanjurić od stakla ili porculana sa malom žlicom i taj tanjurić mora stajati s lijeve strane i to iznad tanjura za pečenje.

Servira li se k pečenju salata i ukuhano voće

t. j. po volji gosta, to se gostima, koji su odabrali salatu naknadno dodaje tanjurić i kašika, te ponovno nudi sa ukuhanim voćem.

Serviranje tjestenine i slijedećih jela

Nema li za tjesteninu i kolače posebnih tanjura, to se upotrebljava obični plitki tanjur. K sirovima dodaje se kruh.

Za sladoled dodaje se stakleni tanjurić, koji stoji na malom tanjuru (Dessertteller) i malom ubrusu; kod oduzimanja tanjurića za sladoled, oduzima se samo stakleni tanjurić, kao i žlica za sladoled, dok se mali tanjur i nož za voće ostavlja; ako je nož rabljen promijeni se.

Pospremanje stola

Ne servira li se prije sladoleda ili voća sir, to se sva suvišna jedala kao i soljenke i druge nepotrebne stvari uklone, a mrvice se sakupe sa posebnom za to četkom i lopaticom; gdje toga nema, sakupe se mrvice sa ubrusom na obični tanjur.

K zakuscima (Dessert) ostavlja se samo čaša za vodu, te nema li desertnih vina, još i čaša za šampanjac. Kod kave uklone se i te čaše.

Postavljanje pića

Ako je diner samo za nekoliko osoba, to se piće obično postavlja u bocama na stol, a gosti se sami poslužuju; u tom slučaju postavlja se samo crveno vino na stol, a ostala — kao bijelo, šampanjac i tome slično — u kabao sa ledom i to sa i bez stalka. Gdje nema stalka to se kabao za hladjenje može i na stolcu, koji je pri ruci gostima, postaviti, samo se pod isti metne podnos ili oveći tanjur prekrit sa ubrusom.

Serviranje pića

Za diner gdje sudjeluje više osoba potreban je poseban konobar za dodavanje pića; isti dodaje u skladu sa jestvinama i vrsti vina. K pojedinim jelima dodaje se tomu pripadajuće vino i to ne prije dotičnog jela, nego nakon istoga — prema čemu ima konobar sa pilom slijediti onoga sa jelom.

Iznimku čine podražujuća pića kao na pr. Sherry, Madeira, pelinkovac, Absinth i tome slična, koja se često i prije jela stojeći uz stol ili u sobi za primanje uzimaju. Zato se i čaše punjene kojim od ovih pića postavljaju tik pred dolaskom gostiju uz njegov tanjur

Vino se toči s desne strane gosta i to tako, da se nikada ne toči preko ruke, nego naprijed i to uvijek desnom rukom. Toči li se vino u čašu, koja ne stoji na zgodnom mjestu t. j. nešto dalje, gostu nezgodno, to ima konobar dotičnu čašu pomaknuti. Isto tako toči li vino redom, to mora paziti, da čaša koja dodje na red, bude uvijek nješto više sprijeda, a ostale će malo pomaknuti. Napunjena čaša ima stajati na mjestu, gdje je stajala čaša sa bijelim vinom. Čaše koje više netrebaju — bile pune ili ne — odstranjuje konobar odmah, nakon što se natoči druga vrsta vina kod pojedinca ili dok je obišao cijeli stol. Dogodi li se da pojedini gost daje prednost jednoj vrsti vina, te istu želi i nadalje piti, kao i gospodje, koje ne miješaju razna vina — razumije se samo sobom, da će se na to obzir uzeti i točiti samo željeno vino.

Šampanjac se obično servira k pečenju, često i nakon pečenja.* U to vrijeme dolaze na red govori i zdravice, koji svršavaju kucanjem čaša. Ovdje ima konobar paziti da su sve čaše pune još prije svršetka govora ili zdravice.

Čim se servira šampanjac odstranjuje se sve čaše, osim one za vodu, goste koji ostaju kod jedne vrsti vina treba pitati žele li i nadalje piti isto vino ili izvole šampanjac.

Servira li se k pojedinom jelu posebno vino — zašto je potreban veći broj čaša no što se obično postavlja — to se, kako je već spomenuto, plemenitija i teža vina u čašama serviraju i dodavaju, pri čemu konobar poluglasno izgovara ime i godinu dotičnog vina.

Dassertna vina se obično utočena dodavaju.

Kod serviranja likera i konjaka treba uvijek gosta pitati od kojega želi, a imade li više vrsti — pitati, koju vrstu želi.

Serviranje kave

Crna kava servira se ili kod stola ili u pokrajnoj

* Zdravice dodju nakon pečenja. Uputno je konobara obavijestiti o njihovoj duljini, jer se već često dogodilo, da su zdravice pokvarile mnogi diner.

sobi. Servira li se kava na istom stolu gdje se i diner servirao, to se i sa stola odstrani sve osim posude za voće, kolače, kao i možebitni nakit i ukras. Stol se očisti četkom i lopaticom za stol. Na ovako očišćeni stol postave se boce sa svježom vodom kao i čaše za vodu i osim toga postave se nažigači ili napaljene svijeće.

Za paljenje cigara i cigareta, ima se postaviti dovoljan broj šibičnjaka i tanjurića ili zdjelica za pepeo.

Za serviranje kave potrebna su dva konobara. Dok jedan dodaje prazne šalice, to drugi, koji toči crnu kavu i skorup ima pitati gosta želi li crnu ili smedju, kao i koliko komadića šećera želi; to pitanje može otpasti, metnu li se komadići šećera u šalicu, a drugi na tanjurić. Taj način se baš ne preporuča. Konobara sa crnom kavom slijedi konobar sa pićem i to sa likerom i konjakom.

Servira li se kava u pokrajnoj sobi, to mora već prije dolaska gostiju biti sve tako pripravljeno da se vruća kava može odmah servirati.

D. Serviranje južine.

Značenje južine

U nas sastoji južina (die Jause) kao i kod Francuza — i to obiteljska kao i ona južina gospodja — od kave, čaja, čokolade, sladoleda i sličnog uz dodatak finijih kolača, voća (češće jagoda sa skorupom i sličnim); u društvu gospode sastoji južina od hladne ribe, sira, finijega kruha obloženog s maslacem, jajima, šunkom, ajvarom i drugim (Sandwiches), a kao piće služi pivo i vino.

Značenje Five o'clock tea

U Engleskoj sastoji južina naročito iz čaja, komu se osim Cakes (posebna vrsta neošećerenih suhih kolačića za čaj) dodaje u komadiće rezan kruh sa maslacem, kao i marmelada (kuhano voće sgrušano sa šećerom). Na taj popoldašnji čaj (afternon-tea) ili kako se većinom naziva „five o' clock tea" (čaj u 5 sati) naučan je Englez tako, da ni u inozemstvu ne može biti bez njega. Kao što u jutro tako i kod

ovog popoldašnjeg čaja upotrebljava se kotlić za grijanje vode ili samovar.

E. Serviranje soupera.

Souperom nazivamo obrok, koji se uzima nakon 6 sati u večer, te nije svečan — a sastoji iz samo nekoliko jela, za razliku od dinera, koji sastoji iz više jela — za pravo nazivlje se tako, ako se uzima prije 8 sati i to kao glavni obrok. Obrok uzet nakon 8 sati ostaje samo souper — sastoji li iz većeg broja jela nazivlje se „souper dînatoire“ (dineru sličan souper). Značenje soupera

U našim zemljama uobičajena večera, koja sastoji od nekoliko jela — ne može se nikada nazvati diner, nego samo souper, dočim se u drugim zemljama prije 8 sati dinira, a nakon 10 sati t. j. nakon kazališta ili koncerta supira.

Servira li se nakon obilnog dinera souper, to se potonji sastoji od čaja i hladnog mesa.

Do sada napomenuti način serviranja vrijedi i za serviranje soupera, ali se mora osobito paziti na slijedeće: kako se souperu rijetko servira druga juha do li obična ili čista govedja juha (Bouillon), to se ista nikada ne dodaje u tanjuru, nego u za to posebnoj šalici. Serviranje soupera

Serviranje juhe

Oštrige koje se otvorene serviraju polažu se u led. K morskim kao i ostalim racima, ako se ne serviraju otvoreni, a dotična kuća raspolaže sa potrebnim priborom za takova jela, to se osim jedaćeg pribora dodaju mala kliješta slična onima za orahe, kojima se otvaraju škare. Nakon raka i to prije nego što se drugo jelo servira, dodaje se gostu staklena šalica sa posebnim malim ubrusom — koji može biti i iz papira — za pranje prstiju.* Serviranje oštriga i raka

Posuda za pranje prstiju

Zahtijeva li se k crnoj kavi — na turski način priredjenoj, koja se osobito rado nakon soupera uzima — šećer, što vrlo rijetko biva, jer pravi pozna- Serviranje turske kave

* Uporaba šalica za ispiranje ustiju ne rabi se više u javnim prostorijama.

valac istu pije sa talogom i bez šećera — to se u takovom slučaju dodaje stučeni šećer. (Isto vrijedi ako se servira kakao ili čokolada, a gost traži naknadno šećer).

Budući se za souper traži sasma uledjeni šampanjac, to se čaše pune kod pokrajnog stola, jer se boca mora često i čvrsto prodrmati, da se može utočiti, što bi pako kod stola na svaki način smetalo.

F. Büffet.

Značenje büffeta

Büffet je hladnim jelima i pićima prostrt stol, kod kojeg se gosti sami poslužuju; toga radi treba tanjure kao i ostali jedaći pribor postaviti na zgodno gostima što pristupačnije mjesto.

Prostiranje stola za büffet

Neima li za prostiranje ovakovog stola posebnih za to stolnjaka, nego se moraju obični uzeti, to se ovi tako prostru, da stol sprijeda gdje gosti stoje, bude što više zastrt.

Pomaže li se gostima dodavanjem — t. j. servira li se — to se, ako gosti sjede uz stolove, čini istim načinom kao i kod pojedinih obroka. Nema li stolova, nego samo stolice, to obično gospoda svoje zalogaje stojeći uzimaju, dok se gospodjama na što zgodnijim mjestima ponude stolice.

Sjedećima, naročito gospodjama, pruži se — i to prije no što im se doda tanjur — djelomično otvoren ubrus i to tako spretno, da ga dotična gospodja što laglje može na krilu razastrti.

Postavljanje büffeta

Kod postavljanja ovakovog stola treba da je — ako je ikako moguće — uz zid još nekoliko užih stolova za izmjenu sudja, aranžiranje kao i neizbježivo čišćenje. Imade li dovoljno prostora, to je najprobitačniji dio ili ugao sobe zakloniti zaslonom, da se to sve ne obavlja pred gostima.

Prilično bogat B ü f f e t može se urediti na slijedeći način:

U sredini stola dodje stolni ukras sa kitom cvijeća; na gornjem tanjuru ošećereno voće i razne vrsti šećera, na dolnjem većem tanjuru voće.

S desne strane tanjura na stalku namjeste se

šalice i žlice za čaj — i to tako, da su drški šalica sprijeda. Dolje na desno stoje izmedju mali tanjurići — po 15 zajedno sa malim noževima i vilicama, a uz nje mali ubrusi. Izmedju toga postave se tanjuri od porcelana, kao i stakla, sa raznim jelima kao: tanko rezani kruh namazan maslacem, obložen sa ajvarom, ribicama, šunkom, sirom, divljači, jajima i t d. te raznim malim kolačima.

U pozadini stola postave se police na kojima se što ukusnije poredaju morski raci, razne paštete, šunka, razno hladno pečenje, kao razna perad, divljač — već prema dobi godišta.

S lijeve strane tanjura na stalku namjesti se posebna sprema za kuhanje kave (Kaffe-maschine) ili punjene kantice sa kavom u toploj vodi zajedno sa šalicama i tanjurićima.

Preostali prostor ispuni se kao onaj s desne strane. Na jedan ugao namjesti se vino, šampanjac i likeri uz potrebne za to čaše, dok se drugi ugao ispuni s raznim osvježujućim pićima, kao limonadom, mlijekom od badema (Mandelmilch) i t. d. Što se piva tiče to je najbolje da se servira u čašama i dodaje gostima.

Jednostavna ili bogatija priredba B ü f f e t a ovisi o opredijeljenoj svoti. Kod plaćenog B ü f f e t a (na pr. na javnoj plesnoj zabavi) stoji osim nadziratelja ili nadzirateljice istog, još i nekoliko konobara za poslugu, kod slobodnih pak (na pr. u privatnim kućama ili u zatvorenom društvu) ne.

IX. POGLAVLJE.

Svečana gozba.

Pripreme

Kod svečanih prigoda na pr. kod vjenčanja, jubileja, dočeka visokih gostiju, banketa* i t. d. prostiru se stolovi osobito svečano, da tako budu u skladu sa samom svečanosti. Postavljanje ovakovoga stola iziskuje ne samo mnogo truda, nego i razumijevanja i vještine.

Kada se je onaj, komu je povjereno prostiranje takovog svečanog stola informirao glede raznih pojedinosti kao o točnom početku, o broju gostiju, o broju i vrsti jela i pića i t.d. to će si on — još prije nego započne prostiranje — pripraviti pravodobno sav potrebni jedaći pribor.

To vrijedi ponajviše za poslove, gdje dolazi rijetko do svečanih gozba ili ako se gozba obavlja u lokalu, koji služi obično za gostionu, uslijed čega se može pristupiti uredjenju stola tek kratko vrijeme prije početka gozbe.

Mnoge potrebne stvari mogu se tek sada čistiti, a dok se sakupe i ostali potrebni predmeti, treba mnogo vremena.

Ako su sve potrebne stvari pripravljene, onda je moguće stol mnogo lakše i brže prostrti i simetriju bolju polučiti, nego kod djelomičnog — traženjem i čišćenjem predmeta — prekidanog prostiranja; isto tako ne može se u takovom slučaju štogod tako lako

* Banket je svečana gozba za pozvane ili za one, koji su pozvani posebnim pozivima, da sudjeluju prigodom kakovog jubileja, spomendana ili koje druge osobite zgode. U prvom slučaju nosi trošak pozivatelj sam, a u drugom pako svi sudjelujući t. j. svaki plaća za sebe jelo i piće.

zaboraviti ili pregledati, što bi kod kasnijega prostiranja dovelo do neugodne smetnje.

Vrlo je važno, da se predradnje tako razdijele, da svaki konobar preduzeti i njemu povjereni posao potpuno do kraja provede; time se spriječi ono oslanjanje jednoga na drugoga.

Postavljanje stola

Stol treba da bude po mogućnosti čim točnije ispod svjetiljke (svjetionika) tako, da pada na njega potpuno svjetlo; tako isto treba da stol bude sa svih strana slobodan, da se može slobodno servirati. Dužina stola ne smije se samo približno odrediti, nego točno izmjeriti, prije nego se predje na prostiranje. Obično se uzimlje za svaku osobu 60—70 cm. prostora. Usko postavljene stolice isto su tako nesnosne za goste, kao i predaleko udaljene.

Oblik stola

Za stol koji se ima sastaviti iz više drugih stolova uzimlju se — sasma naravno — ne okrugli, već četverouglasti stolovi i to jednako visoki i jednako široki. Lijepi svečani stol širok je najmanje jedan metar. Svečane stolove postavljamo ili po duljini ili u obliku potkove. Posljednje običavamo nazivati „U"-oblik; osim toga upotrebljavamo „T"-oblik i u slučajevima gdje treba izrabiti čim više mjesta „G"-oblik.

Stolnjaci

Istom kad stol čvrsto i točno na svomu mjestu stoji, može se prostirati. Kod prostiranja stolnjaka mora se osobito točno postupati, da se ne zgužva — u tu svrhu potrebne su dvije osobe. Ako jedan stolnjak nije dovoljno dug, tako da se moraju uzeti dva, to mora onaj stolnjak, koji je položen prema ulazu u dvoranu, ležati na onom, koji je položen u dnu dvorane, te sa obje strane stola visjeti 40 cm., a na krajevima oko 60 cm. Ako stolnjak leži dobro i točno predje se na serviranje. Najprije postavimo tanjure i to započnemo od počasnog mjesta t. j. od mjesta, koje je odredjeno kod vjenčanja za mladence, kod jubileja za jubilarca i t. d.

Počasna mjesta

Kod dugih stolova nalazi se počasno mjesto u sredini one strane, koja je do zida, kod stola u obliku potkove ili „G"-oblika u sredini izvanje stranice, kod oblika „T" u sredini, gdje se križaju stolovi sa iz-

vanje strane. Kod svadbe neka bude broj počasnih mjesta paran, a kod jubileja neparan, da počasni gostovi točno u sredini mogu sjediti. Da se uzmogne pronaći točna sredina započinje se servirati od počasnih mjesta i uz pomoć još jedne sile nastavi na lijevu i desnu stranu stola.

Iza tanjura dodje na red jedaći pribor i to spadaju lijevo od svakog tanjura tri velike vilice, desno dva velika noža, izmedju njih žlica za juhu, a iznad tanjura pribor za slatkiš.

Istom kada sav pribor dobro stoji, dodju čaše na red. Iza njih postave se male soljenke — izmedju svaka dva namještaja po jedna; zatim sprava sa čačkalicama i to najbolje na lijevu stranu od tanjura, u visini šiljka od vilice — zatim menu-tanjuri, lijevo iznad sprave za čačkalice.

Mjesto za kruh jest desno gore kraj čaša.

Razlozi zašto ga nerado mećemo na tanjur ili ubrus već su spomenuti. „Boutonnieres“ (mali buket cvijeća za gospodu) i „Korsettes“ (nešto veći buket cvijeća za gospodje) meću se desno dolje. „Boutonnieres“ mogu se umetnuti u nabore složenog ubrusa.

Postavljanje uresnih podnosa

Postavljanje raznih uresnih podnosa (Aufsatz): Etagères, Pièces montées, vaze za cvijeće i t. d. biva izmjenično tako, da nikada dva bojom i oblikom jednaka podnosa ne dodju zajedno, kod čega se takodjer mora paziti na simetriju.

Jedan veliki uresni predmet spada u sredinu ispred počasnih mjesta, a manji lijevo i desno od njega. Ako imamo dva velika uresna podnosa, tada oni kod dugoga stola dolaze s lijeve i desne strane počasnih mjesta. Desno i lijevo dolaze izmjenice tanjuri sa tortama, košarice sa voćem i eventualno zdjelice za ukuhano voće (kompot), a izmedju njih vaze sa cvijećem i boce s vinom, ako se takove serviraju, što se dogadja kod gozba (banketa) na subskripciju, ali kod otmjene gozbe nije to običaj. Postavljanje bijelog vina, koje iziskuje stanovitu temperaturu, ne preporuča se uopće; ako se to naročito

zahtijeva, tada ga malo prije dolaska gostiju ohladimo. Naručeno bijelo vino stavlja se u sredinu stola, na jednoj strani izmjenice sa podnosima i vazama za ruže, a na drugoj strani izmjenice sa crvenim vinom. Prenatrpan stol sa raznim uresnim podnosima i cvijećem ne čini dobar utisak. Često se dogadja, da se ne traži serviranje vinskih boca i tanjurića za ukuhano voće i slatkiše. (U Engleskoj se nikada ne serviraju torte, kompot ili voće, nego samo vaze sa cvijećem bomboni i nekoje „P i e c è s m o n t é e s“).

U ostalom tiče se taj raspored najviše onoga, koji gozbu priredjuje.

Ubrusi

Ubrusi postave se složeni na tanjur ili bolje na lijevu stranu istoga, ali istom onda, kad je sve drugo u redu.

Stolići za serviranje

Kraj svečanog stola postave se mali stolići (Servirtische) i to gdje je moguće jedan stolić za dva pribora. Na stoliću za serviranje mora biti dovoljni broj žlica, vilica, noževa za promjenu, zatim tanjurići za šalatu, voće i slatkiš, koji se istom kasnije na svečani stol serviraju, te sprema za kavu, ako se takova uopće na stol donaša.

Soba za kavu

Ako se kava pije u posebnoj sobi (Kafeesalon), tada se sprema za kavu ondje postavi. U toj sobi mora se pobrinuti za dovoljan broj šibičnjaka i tanjurića za pepeo,

Razdioba posluživanja

Iza svršetka predradnja, mora se osoblje razdijeliti u pojedine dvoreće grupe. Uzimlje se obično 8—10 gostova na jednu grupu. Manje osoba možemo dati posluživati od jedne grupe, ali više nije za preporučiti. Prije početka serviranja dužan je svaki konobar proći svoj rajon i točno pregledati, da li je sve u redu. Da si konobari pojedinih grupa medjusobno ne zamijene svoje rajone, označimo ih kakovim znakom na pr. kredom na podu ili malom bojadisanom vrpcom, koja se objesi na stolac, kod kojega jedan rajon započinje.

Potrebni broj konobara za jedan odio

Za poslugu 10 gostiju potrebna su u pravilu 3 konobara; jedan koji dodaje meso, jedan za umoke, a treći za pridodatke (prismoke); za serviranje vina

obično je dovoljan jedan konobar za dvije grupe. — Jedan od trojice opredijeljenih konobara za pojedinu grupu, mora uvijek biti kraj gostiju, zamijeniti onoga, koji manjka, za odnašanje tanjura i promjenu jedaćeg pribora, odnosno za nadopunjenje istog, dok ostala dvojica donose druga jela; ako se iz obzira štednje svakoj grupi dodijele samo 2 konobara, to jedan mora donositi jela sa pridodaci, a drugi je dužan pospremati.

Početak serviranja

Konobar koji donosi meso, ne smije prije početi servirati, dok ga drugi konobari sa umokom i pridodaci ne slijede. Uopće ne smije se prije početi posluživati, dok konobar, koji poslužuje počasne goste, nije ovima pružio jelo. Još je više za preporučiti, da voditelj gozbe dade znak na pr. sa zvoncem, kada da se započne sa posluživanjem. Bez buke i bez riječi treba da konobari započnu posluživanje i da ga izvrše sa vojničkom točnošću.

Odstranjivanje upotrebljenog pribora

Sa spremanjem uporabljenih tanjura i upotrebljenog jedaćeg pribora treba da se pričeka, dok svi gosti ne svrše jelo. Spremanje mora da se obavi bez ikakova žamora, te je uopće za svakog konobara prava dužnost, da svoj posao obavlja bez buke.

Promjene u posluživanju

Nije nužno, da se uvijek kod jedne te iste osobe počne posluživati, nego treba da se promjeni, no kod toga treba paziti, da se na jednoć ne pruži meso dvojici gostova, koji sjede sučelice.

Treba dakle, da konobari, koji nose glavna jela kod prvog jela počnu na početku svoje grupe, dok kod drugog jela počnu na kraju svoje grupe. Time će se izbjeći, da ne dobije uvijek jedan te isti gost punu zdjelu, dok ostali moraju uzimati iz zdjele, koja je već donekle ispražnjena, a preostali komadi u njoj razbacani. Samo jedan je slučaj iznimka, a to onda, kada je kod stola počasni gost, kod kojega se uvijek mora počinjati servirati.

Donašanje na stol pridodataka i variva i dodavanje istog po samim gostima neka se svakako izbjegne, jer je samo onda dozvoljeno, ako nema dovoljno osoblja za poslugu.

Juha se pruža kod gozbe uvijek sasma pripra-

ljena za svakog pojedinog, te se nosi od jednog gosta do drugog, dok se ostala jela donose skupno na jednom podnosu. Dogadja se ali da sva jela, dapače i tjestenine i sladoled donosi svakom gostu — napose svako jelo — sam nadkonobar*.

Čišćenje stola

Ako se kod bogatije gozbe prije pečenke servira ledeni punč ili sorbet, onda se ujedno mora servirati i šampanjac — jer ova vrst jela pruža najbolju priliku za dulji razgovor. Prije serviranja sorbeta mora se stol sasma očistiti — sav pribor — osim onoga za desert treba da se spremi i stol isčetka.

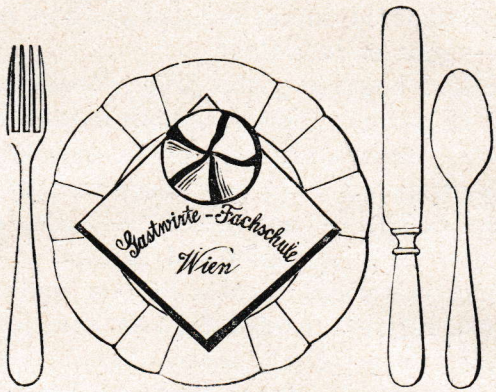
Prigodom serviranja sorbeta često se kod dinera gospode pruže cigarete, uslijed čega se nose naokolo goruće svijeće i tanjurić za pepeo. Nakon svršetka očisti se stol od pepela, donese pribor i kruh, te se dalje servira. Ako se je kod sorbeta pio šampanjac, onda sa pečenjem dolazi teški burgundac i zatim kod tjestenine opet šampanjac. Kod dodavanja „P i è c e s m o n t é e s“ i podnosa sa voćem mora se vrlo oprezno postupati; konobar mora gostu kod uzimanja po mogućnosti pomagati osobito kod komada, koji stoje nesigurno. Podnosi stave se opet na stol. Ako se kava ne servira na stol, onda je sa dodavanjem slatkiša serviranje svršeno.

Ako se pak kava na stol servira, tada se tanjurići za slatkiš i voće spreme, stol očisti i pred gospodu postavi potrebne spreme za pušenje.

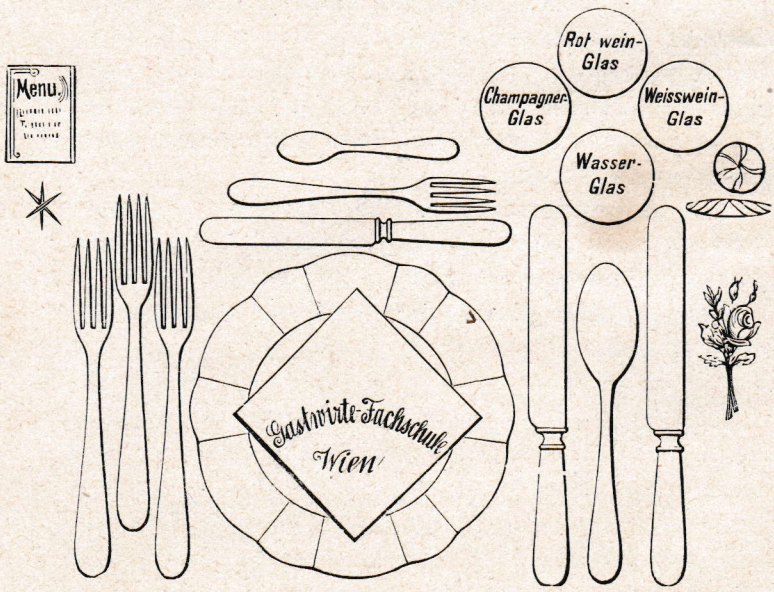
Prije odlaska gostova ne smije se započeti sa čišćenjem stola.

* Amerikanski i engleski običaj.

Načini za prostiranje svečanih stolova itd.

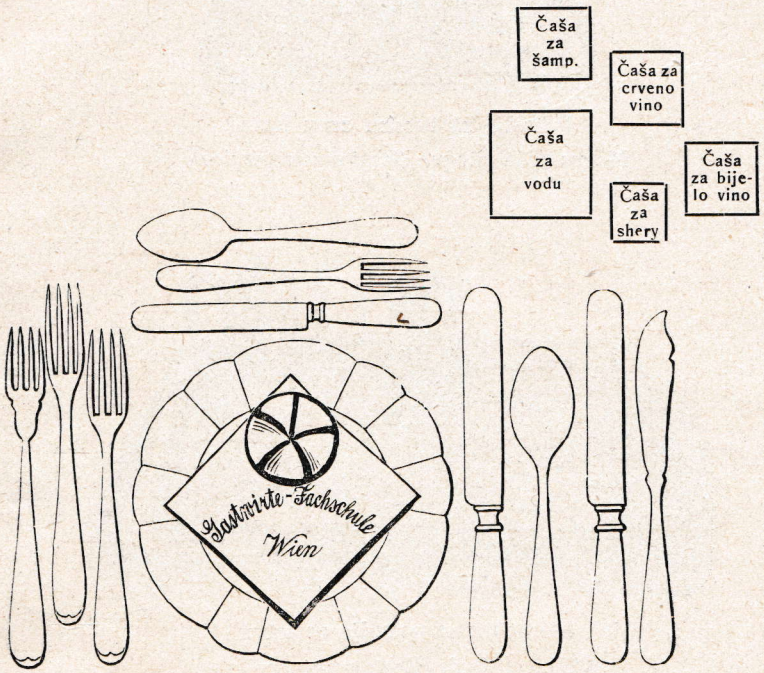


Obično prostrt stol u restaurantu
Gedeck für einen Restauranttisch, einfach



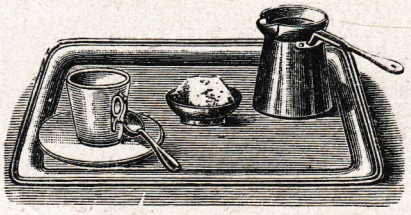
Prostrti stol za objed uz stalne cijene (sa četiri čaše)
Gedeck zu einem Mittagessen zu festem Preise (mit vier Gläsern)

Oznake čaša za vino kod gornjeg primjera nisam mogao opisati hrvatski, jer su njemačke oznake načinjene u klišeju.

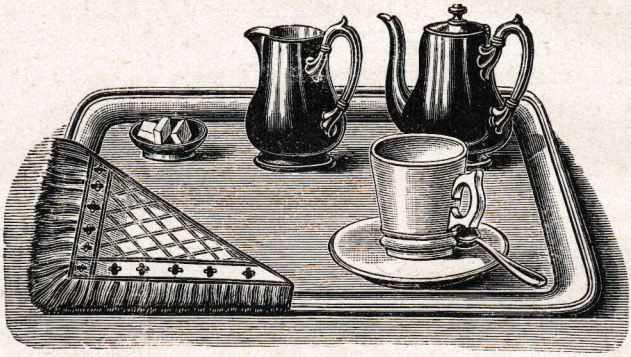


Prostrt stol za objed uz stalne cijene
(sa jedaćim priborom za ribu i pet čaša)

Gedeck zu einem Mittagessen zu festem Preise
(mit Fischbesteck und fünf Gläser)

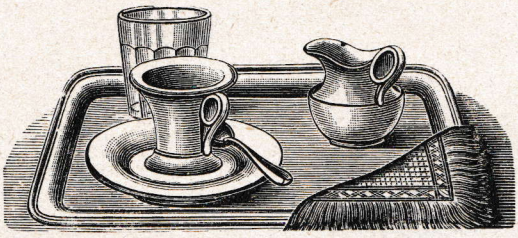


Posudje za tursku crnu kavu
Mocca à la turque (Restaurantservice)

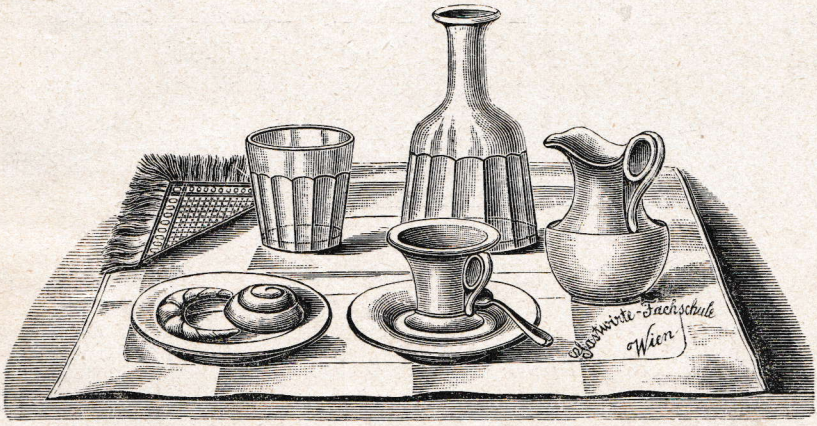


Jednostavno posudje za kavu
Kaffe, einfach (Restaurantservice)

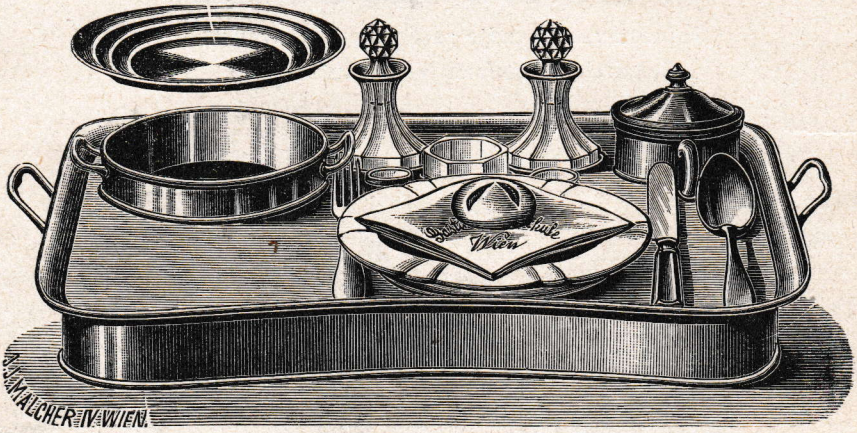
Jednostavno posudje za čaj
Tee, einfach (Restaurantservice)



Jednostavno posudje za čokoladu (kavansko)
Schokolade, einfach (Kaffehausservice)



Jednostavno posudje za čokoladu (sobno)
Schokolade, einfach (Zimmerservice)



Posudje u željezničkim kolima
Waggonservice

Jednostavno posudje za kavu (restaurantsko ili sobno, stolni arrangement)

Kaffee, einfach (Restaurant- oder Zimmerservice, Tischarrangement)

Potpuno posudje za čaj (restaurantsko ili sobno, stolni arrangement)

Tee, komplett (Restaurant- oder Zimmerservice) Tischarrangement)

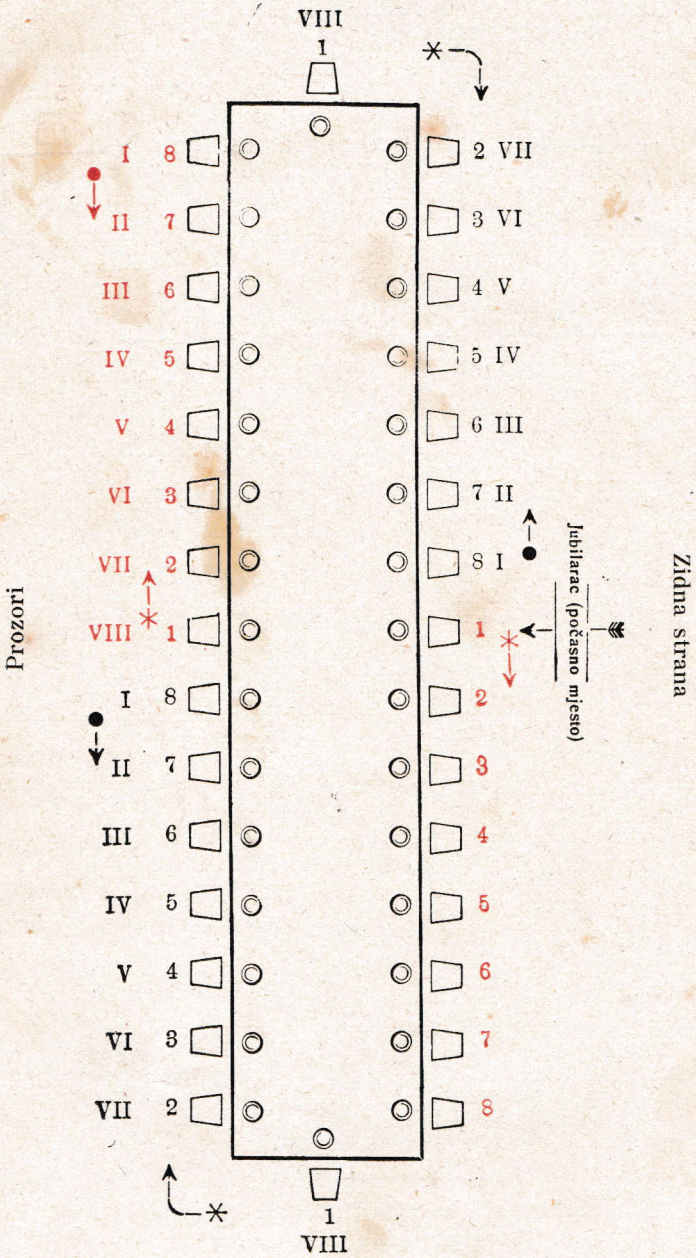
Arangement za potpuni francuski zajutrak

Déjeuner-Tisch (Arrangement für ein komplettes französisches Frühstück)

Breakfast-table

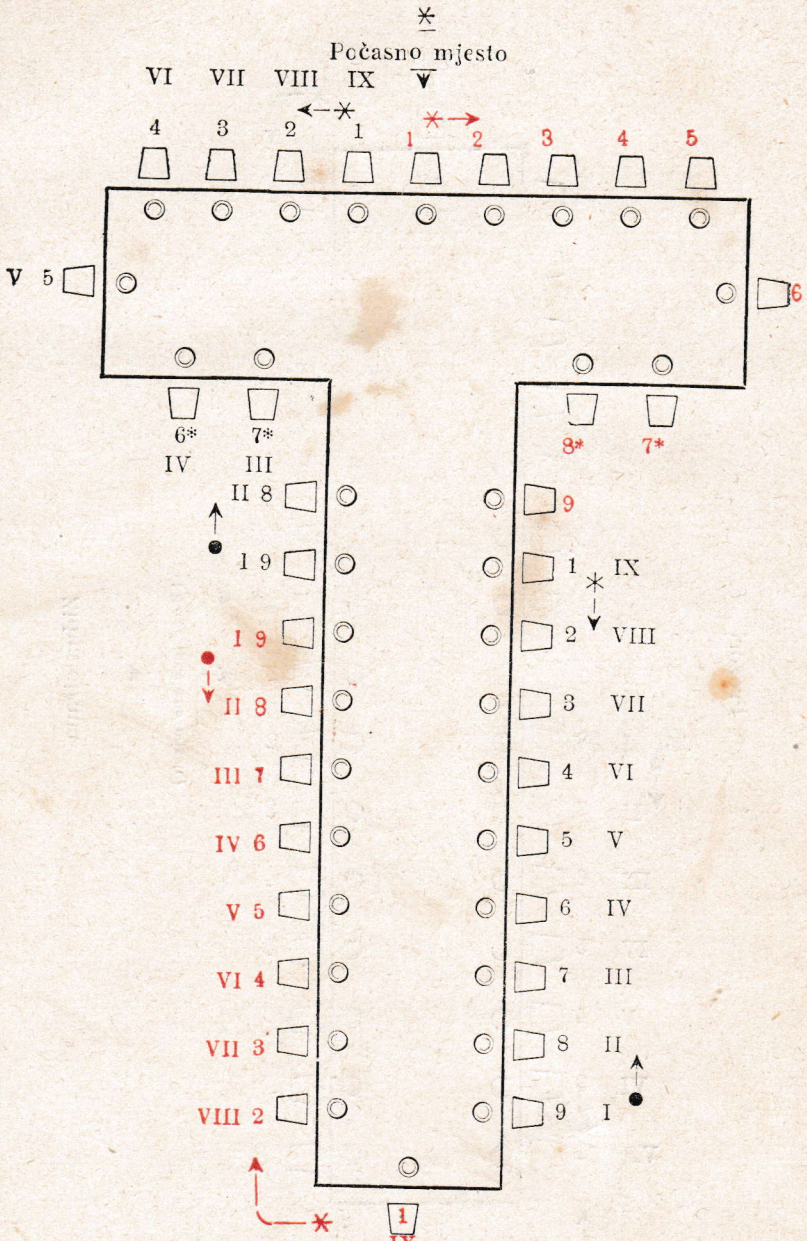
Stolni arrangement za engleski i amerikanski zajutrak

Tischarrangement für ein englisches oder amerikanisches Frühstück



Stol po duljini za 32 osobe.

(4 odjela svaki po 8 osoba) [1 počasno mjesto]

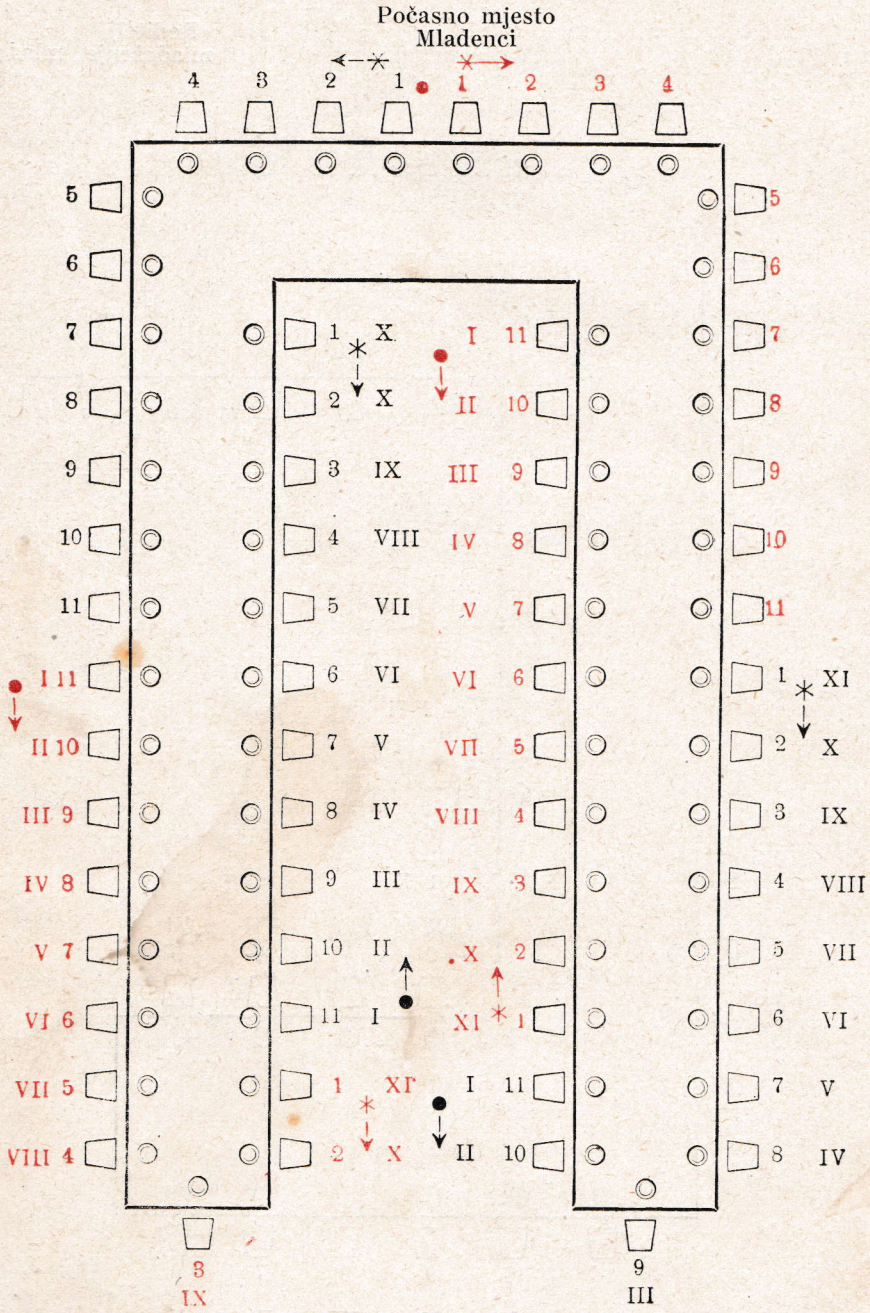


Stol u obliku slova „T“ za 36 osoba

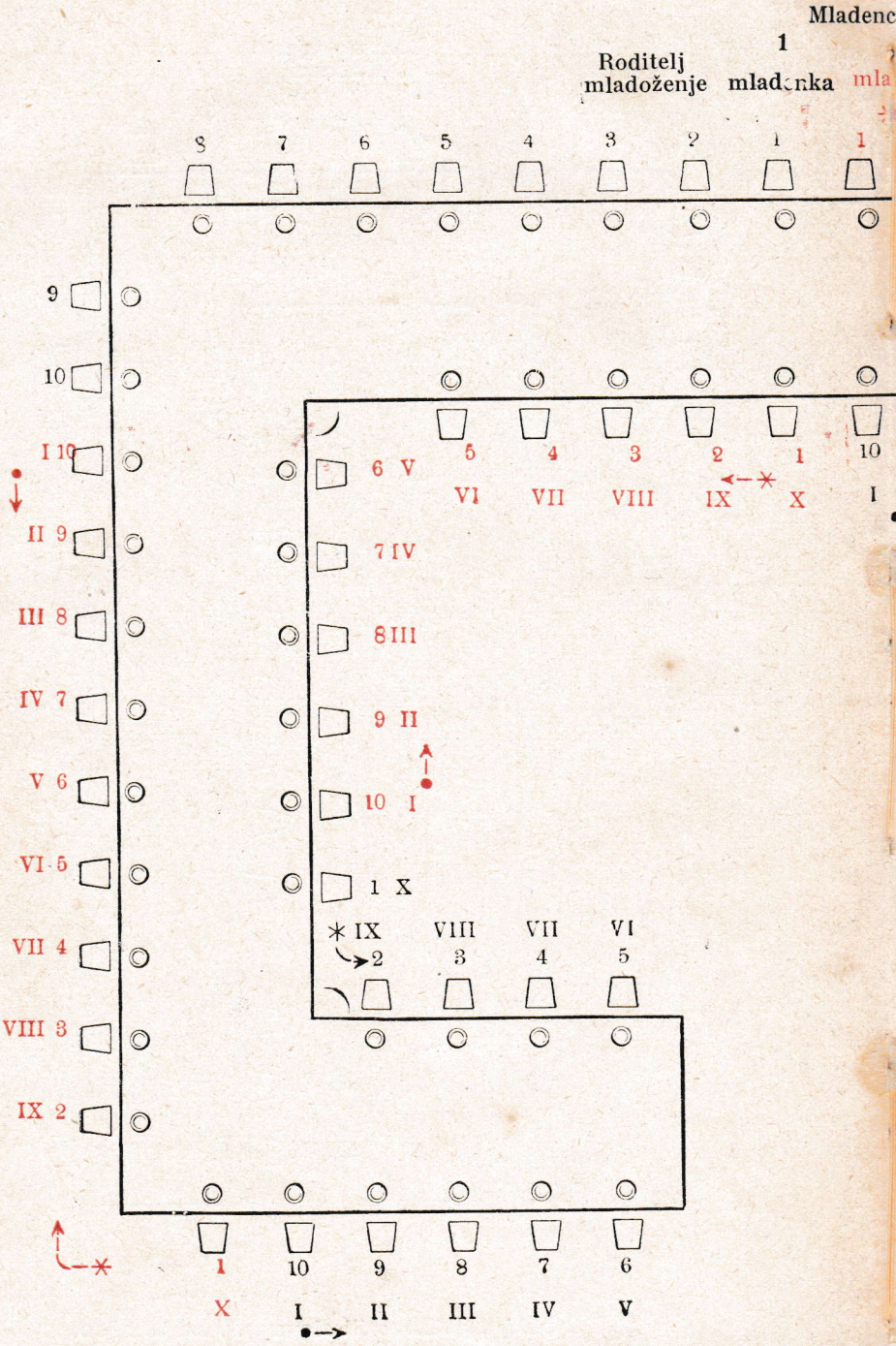
(4 odjela svaki po 9 osoba)

[1 počasno mjesto i 1 mjesto za visoku ličnost]

Sa * označena sjedala mogu se samo u slučaju potrebe zaposjednuti (eventualno za one koji naknadno dodju, slobodna sačuvati).

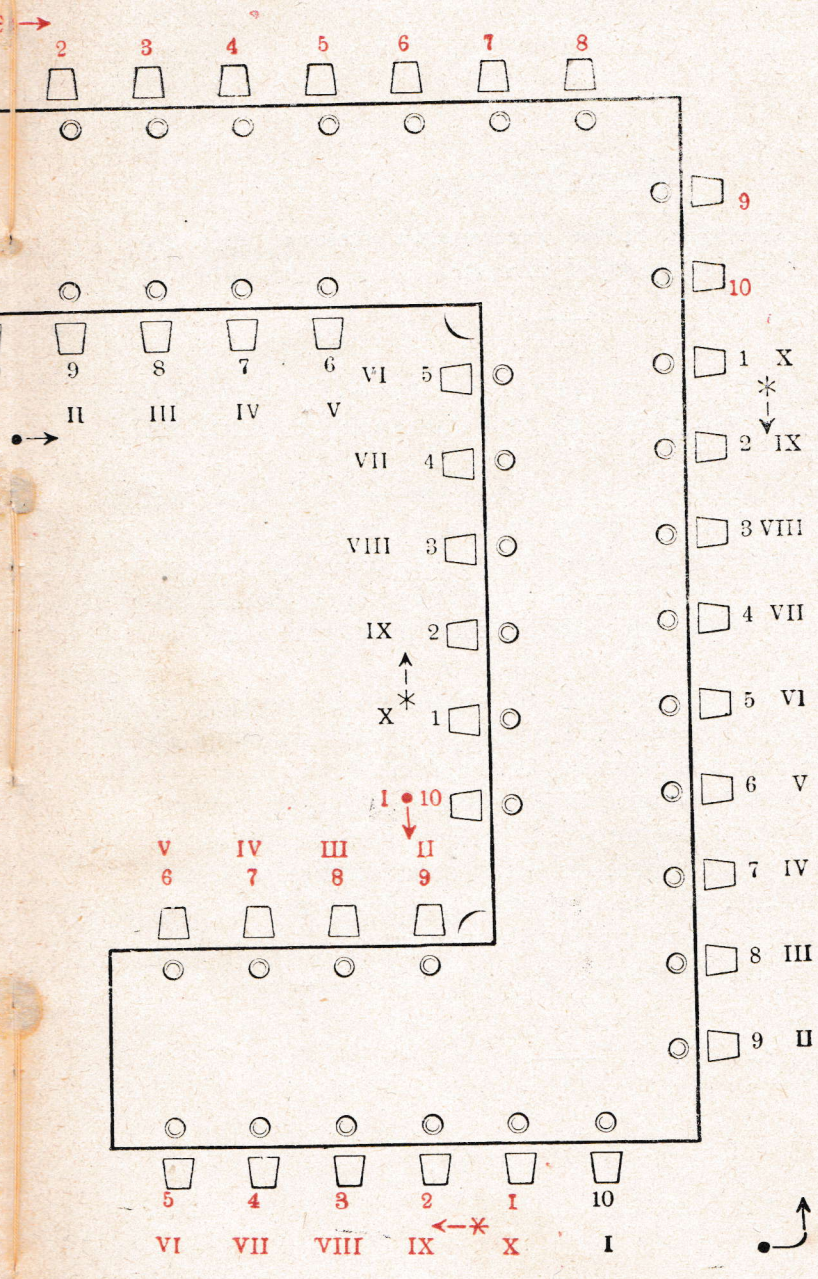


Stol u obliku potkove ili slova „U“ za 66 osoba
(6 odjela po 11 osoba) [2 počasna mjesta (mladenci).]



Stol u obliku slova „G“ ili zatvo

(8 odjela po 10 osoba) [2 poča



vorene potkove za 80 osoba
časna mjesta (mladenci)]

Razjašnjenje

o slikama najvažnijih oblika svečanosnih stolova, koje su naprijed otisnute.

„Strijelica sa zvijezdom“ (⟶) i „arabske brojke“ pokazuju, kojega se puta ima konobar držati na prvom hodu.

Strijelica sa mjesecom“ (●⟶) i „rimske brojke“ pokazuju put, kojim se ima ići na drugom hodu (promjena u posluživanju, vidi stranu 74.) Gdje kod posluge manjkaju „rimske brojke“ i „Strijelica sa mjesecom“, tada kod toga odjela nema promjena u posluživanju.

Pojedini odijeli za posluživanje razlikuju se po crvenoj odnosno crnoj boji strijelice i brojka. U praksi označuju se pojedini odjeli za posluživanje ili brojkama 1., 2., 3., i t. d. ili imenom konobara-pročelnika dotičnoga odjela, na pr. odio Millerov, odio Bognarev i t. d. Kod velikih svečanosti ustanovljuju se dapače posebni redovi za serviranje, u kojima je točno označeno, gdje se sa svakim pojedinim hodom ima započeti, u koje vrijeme imaju biti servirana pojedina vina, gdje koji odio dobiva tanjure, gdje ih odlaže i t. d.

X. POGLAVLJE.

Svratištarski pribor.

Općenito.

Za podvorbu gostiju, koji stanuju u svratištu brinu se, s obzirom na kućne potrebe, sobarice i kućni sluge, a s obzirom na serviranje sobni konobar (Zimmerkellner, chef des étages).

Razdioba ovih konobara je ili takova da je za svaki sprat odredjen po jedan konobar, koji ima servirati svojim gostima i račune ubirati, ili da je za svaki sprat odredjen po jedan sobni konobar za serviranje, a za sve spratove jedan nadkonobar, koji ubire račune. U većim hotelima imadu sobni konobari mlade pomagače (aides) na raspolaganje.

Razdioba službe sobnih konobara

Kod dolaska putnika ima prvi sobni konobar biti prisutan i gostove dočekati. Ako svratištar osobno ili u većim kućama poslovodja (chef de réception) dočekuje dolazeće goste, tada ima sobni konobar ostati u pristojnoj udaljenosti i tek tada napred stupiti, ako je potreban.

Dolazak putnika, doček

Čim dodju kola sa gostima pred svratište, dade se znak sa zvonom. Sobni konobar ima se odmah uputiti pred ulaz svratišta. Nakon pozdrava imade upitati goste, koju vrst stana žele. On mora biti upućen točno o visini i položaju pojedine prazne sobe, da može gostovima podati točne podatke. Za vrijeme toga kratkoga razgovora ima se vratar (Conciérge) pobrinuti, da kućni sluga preuzme prtljagu sa kola i drži ju spreman, da ju odnese u opredijeljenu sobu. Sobni konobar vodi gosta do naručene sobe.

Briga oko prtljage

Pokazivanje sobe

Kod ove zgode ide konobar napred da pokaže gostu put, u koju svrhu treba da ljubaznim riječima zamoli za dozvolu. Ako gost imade malu ručnu

Ručna prtljaga

prtljagu na pr. torbicu, kaput, kišobran itd. tada ima konobar te stvari nositi. Kod dolaska pred sobu, otvori konobar vrata, pusti najprije gosta, a zatim ga slijedi i upita, da li možda imade momentano kakovu želju. Ne treba posebno naglasiti, da je du-

Voda za pranje

žnost sobarice pobrinuti se za svježu vodu za pranje, koja mora biti pripravljena, a isto tako ima se sobarica na zahtjev gosta pobrinuti za toplu vodu.

Ime gosta

Odman kod dolaska gosta ima sobni konobar nastojati da dozna ime gosta, da u slučaju ako dodje kakova pošt. pošiljka istu predati može ili ako se za gosta pita, da može dati informacije za vrijeme njegove odsutnosti. Ako stigne za gosta list, to se taj mora uvijek na malom tanjuriću gostu donijeti. Na isti način ima se pružiti i posjetnica onoga, koji dolazi gostu u posjete i želi da bude najavljen. Kod gostiju, koji češće u svratištu odsjedaju, neka si konobar zapamti ime i značaj njihov, da ih kod dolaska po imenu i značaju pozdravi, jer većinu gostiju veseli, da se njihove osobe sjećamo i da smo si zapamtili njihovo ime. Sposoban sobni konobar treba dapače da znade, koju sobu je gost prigodom zadnjeg boravka imao, da mu ju ponudi, ako je slučajno prazna. Takova će se pazljivost doista stranca ugodno dojmiti i boravak u svratištu učiniti kao drugi dom.

Saobraćajni jezik

Posve je razumljivo, da sobni konobar mora gosta nagovoriti — ako je to moguće — u onom jeziku kojemu je gost vješt, a u tom jeziku i dalje razgovor nastaviti. Francuz i Englez koji ne govore njemački ne odsjedaju rado u svratištu, u kojem sobni konobar ne zna njihova jezika.

Dolazak u sobu

Prije svakog dolaska u sobu ima sobni konobar pokucati. To može izostati samo onda, ako to gost izrično želi.

Budjenje i doručak

Ako gost želi, da ga se u jutro rano u stanovito doba probudi, tad mora sobni konobar točno prema

želji učiniti i voditi brigu da i doručak bude pravodobno gotov.

Upućenost sobnog konobara u gradske znamenitosti

Ne samo vratar, nego i sobni konobar mora biti upućen u položaj kolodvora, u prometala, u cijene kočija i jednoprega, kao i u dolazak i odlazak vlakova. Isto tako mora znati pružiti točne podatke o svim znamenitostima, koje bi stranca mogle interesirati, kao kazalište itd.

Red i čistoća u sobama

Razumljivo je, da u sobama mora vladati uzoran red i čistoća, o čemu ima voditi brigu prvi sobni konobar, da mu podredjeno osoblje u tom pogledu savjesno ispuni svoju dužnost.

Podržavanje mira

Pribor koji sobni konobar upotrebljava ima biti u posebnoj sobi, a nipošto po hodniku. Na hodnicima svratišta ne smije osoblje glasno govoriti ; svi poslovni govori i naručbe imadu se obaviti u najvećem miru.

Odlazak

Zahtjeva li gost račun, to se isti ima smjesta u pisarni zatražiti i gostu gotov pružiti prije njegova odlaska.

Ništa nije za gosta neugodnije, nego da bude zbog nesvršenog računa zapriječen u svom odlasku. Ako gost plati svoj trošak izravno u pisarni, to ovisi o poslovnom odnošaju izmedju poslodavca i konobara, da li posljednji ima zatražiti naknadu u pisarni isplaćenog troška. Svakako ima poslovodja paziti da prigodom odlaska gostova ne dodju razni namještenici, koji se raznim poklonima preporučuju gostu, usprkos toga što nemaju pravo na napojnice.

Serviranje u sobi za strance.

Opaska

Zadaća je sobnoga konobara, da gosta u njegovoj sobi isto tako dobro i brzo kao i na isti uslužni način podvori. On mora uvijek imati na umu, da kraj njega nema drugoga konobara, koji bi za njegove odsutnosti ispravio možebitne pogreške, kao ni nadkonobar ili poslovodja — koji je u restauraciji uvijek prisutan — da eventualne manjke pravodobno otkrije i ispravi. Sobni konobar je stoga posve samostalni radnik. Zaboravnost jedne jedine vilice ili

žlice, čaše itd., prouzroči često veliko uzbudjenje, a gubi se uslijed toga i vrijeme, kad se soba gosta nalazi na visokom spratu ili u odjeljenom dijelu svratišta.

Razlika izmedju restaurantske i sobne posluge

Glavna razlika izmedju serviranja u sobi za strance i restauraciji sastoji u tom, da u restauraciji dolazi gost konobaru u uredjeni lokal, a u sobu za strance mora doći konobar.

Ulaz konobara

Ako bude konobar pozvan u sobu, tada je dužan pristojno pokucati i tako dugo čekati, dok mu nije dozvoljen ulaz. Nenajavljeni ulaz ili ulaz bez čekanja dozvole posve je nedozvoljen, osim ako je — kako se to često dogadja — kod čestog dolaženja u sobu ulaz izričito dozvoljen bez kucanja.

Općenita pravila

Nakon dolaska u sobu, uljudnog pozdrava i preuzeća naručbe, mora se konobar ogledati, da li je u sobi kakovo prazno mjesto, gdje će staviti podnos, jer su u sobama za strance obično svi stolovi zapremljeni raznim stvarima — a kasnije mu je nemoguće sa napunjenim podnosom u ruci, da si načini mjesta. Ako je pospremanje stola nemoguće ili se ne želi, onda treba da se u sobu postavi mali stolić ili tako zvani „Plateauschragen“. Podnos ne smije se nikada postaviti na prtljagu putnika; ako to ipak gost zapovijeda tada se ima preko prtljage prostrijeti sukno ili ubrus, da se ne ošteti.

Postavljanje podnosa

Kod sastava pribora na podnos ima se paziti na ravnotežje. Kod vrlo jako natovarenog podnosa ima se paziti da glavna težina dodje točno nad dlan ruke ili na onu stranu, koja je naslonjena prema tijelu, jer se njime može u tom slučaju bolje i sigurnije kretati, nego da je glavna težina na vanjskoj strani podnosa.

Kod dizanja podnosa treba da si pomognemo obim rukama i istom onda desnu ruku spustiti, ako smo ulovili ravnotežje, Kod nošenja podnosa oko ugla ne smije se podnosu dati tako zvani „Schwung“, nego se ima tijelo istodobno okrenuti zajedno sa podnosom. Držanje podnosa desnom rukom na pogi-

beljnim mjestima — koje se preporuča — znak je više opreznosti, nego nespretnosti.

Boce i budelji ne smiju se na podnosu nositi stojeći, nego ležeći. Butilje sa starim vinom, koje se ne smije mutiti, imaju se oprezno nositi u desnoj ruci.

Serviranje doručka

Pojedini gost poslužuje se kod doručka izravno sa podnosa, pak je stoga dovoljno, da se isti — pokriven sa ubrusom — stavi pred gosta. Ako je kop doručka više osoba, tada se mora potpuno prostrijeti stol. Za prostiranje stola u sobi za strance vrijede u glavnom ista pravila, kao kod serviranja u restauraciji. Sobni konobar, koji imade u isto vrijeme servirati više doručaka, mora si sav nužan pribor pripraviti u posebnoj sobi.

Serviranje obilnijeg ručka

Treba li se servirati ručak u sobi za više osoba, tada se ima osim sobnog stola, još i posebni stol za serviranje postaviti, na kojem imade biti u pripremi sav nužni pribor. Stol za serviranje ne smije se prenatrpati prekomjernim i nepotrebnim priborom, jer to samo smeta. U pravilu smije u sobu dolaziti samo sobni konobar, koji je zaposlen sa serviranjem; dolaženje i izlaženje ostalih konobara nije dozvoljeno.

Pospremanje

Kod serviranja u sobi preporuča se što veća brzina. Isto tako kako ne smije konobar u restauraciji nikada u kuhinju ili u točionu otići bez da ponese rabljeno sudje — ne smije ni sobni konobar ostaviti rabljeno sudje u sobi ili u hodniku pred sobom u kojoj servira.

Stolnjak mora se nakon dogotovljenog jela iskefati ili tako složiti, da mrvice, koje su preostale, ne padnu na pod ili pokućtvo.

Dužnost zamjenika šefa

Zamjenik šefa (vlasnika svratišta ili restauracije) nosi naslov ravnatelja, poslovodje ili nadkonobara. Prema veličini i položaju posla, daje se zastupanje vlasnika jednoj ili više osoba.

U slučaju da je zastupstvo povjereno više osobama, imade se djelokrug istih tako podijeliti, da

imade svaki svoj posao na pr. sobni ravnatelj, kuhinjski ravnatelj, pivničar itd.

Ako imade nadkonobar preuzeti u odsutnosti šefa zastupstvo, to isti mora imati zato potrebne sposobnosti.

Nadkonobar svratišta ili restauracije treba da bude odlučan muž, koji ima poslovnog iskustva, te može svojim znanjem jezika, saobraćajem i ponašanjem imponirati. On treba da solidnim i dobrim ponašanjem prednjači mladjim konobarima. Vlasnik svratišta polagati će u vještog i ozbiljnog nadkonobara veliko povjerenje u svom poslu.

Pošto šef ne dospjeva da se brine za to, da li naučnici i ostali namješteni prekomjerno čuju, to je zadaća nadkonobara, da se brine za moralni i poslovni odgoj mladjih sila.

On je dužan promatrati čine i propuste svojih podredjenih u poslu kao i izvan njega — davati im nužnu uputu za točnu provedbu povjerenoga im posla, te tumačiti sa strpljivošću značaj obrta. Osobito sa naučnicima, koji su u početku sramežljivi i nespretni, mora imati obzira. Nije nipošto nužno, da se sa naučnikom radi kakove malenkosti ili male nespretnosti odmah strogo postupa, jer neobično teške kazne, koje su u većini slučajeva samo posljedica jada, utuku u mladeži volju i učine ih tvrdoglavima. Dobrota i prijateljski saobraćaj, spojeni sa ozbiljnošću, polučuju daleko veće uspjehe. Tvrdoglavi i drski naučnici zaslužuju, da se s njima najvećom strogošću postupa.

Nadkonobar u svratištu ili restauraciji dužan je svoje podredjene konobare (jelonoše) uputiti o pripremi jela, tako da oni mogu dati gostu na svaki upit razjašnjenje. — Naučnici moraju biti upućeni o piću, koje se nalazi na skladištu. Nadkonobar dužan je prije početka posla ići od stola do stola i pregledati, da li je sve u redu, t. j. da li je postavljeni pribor čist itd.

Veće i obilnije naručbe sa strane gostova neka preuzme ili sam nadkonobar te zatim naloži jelonoši

sve što ima činiti, ili da pazi na samu provedbu dotične naručbe.

Nešto o izračunavanju i postavljanju cijena.

Kako smo prije spomenuli, mjerodavna je za cijenu, koja se plaća za jedan kuver, u prvom redu okolnost, kako se traženi menu imade sastaviti.

Naručba većega ručka (banketa, svatbenog ručka itd). može uslijediti na dva načina: ili će naručitelj naznačiti iznos, koji misli izdati za kuver ili će on sam navesti broj i način jela, koja on želi.

U prvom slučaju mora gostioničar cijeni odgovarajući menu pripraviti, a u potonjem odrediti cijenu. Za ustanovljenje cijene nužno je znati, za koliko osoba je naručba uslijedila, da li dotične osobe reflektiraju na to, da bude mnogo i izdašno servirano ili polažu važnost na finija i ukusnija jela. Izračunavanje kod jednog radničkog banketa biti će posve drugo, nego kod jednog diplomatskog dinera. Gostioničar ima se raspitati, da li će kod stola biti samo gospoda ili će prisustvovati i gospodje i u kojem broju, jer se na njih — s obzirom na serviranje pića — ne uzimlje toliki obzir. Dalje treba da gostioničar znade, da li će se trošiti vina, kakova i koje vrsti, da li bolja vina i šampanjac, jer kod njih se dade više zaslužiti.

Isto tako mora se računati i s time, gdje će se naručeni objed servirati, da li u stanu naručitelja ili u lokalu gostioničara, te da li se prostorije moraju svečano iskititi itd. Naručbe specijalnih stolnih karata, cvijeća, itd. prepuštamo obično samom naručitelju. Ne treba se posebno spomenuti, da na cijenu veoma djeluje i godišnja doba, u kojoj se svečani ručak priredjuje, jer je cijena pojedinim živežnim predmetima u razno godišnje doba raznolika.

Prema tomu ne možemo točno odrediti koja jela mogu se dati za kuver na pr. od K 6·—.

U srednjim svratištima i restauracijama sastavljen je menu za K 4·— iz slijedećih jela:

1. Juha.
2. Hors- d' oeuvre.
3. Boeuf obloženi.
4. Pečenka sa salatom.
5. Tjestenina.
6. Dessert.

Menu à K 6·— za kuver sastoji:

1. Juha.
2. Riba ili Hors- d' oeuvre.
3. Boeuf obloženi.
4. Entrée.
5. Pečenka.
6. Salata ili ukahano voće.
7. Tjestenina.
8. Dessert.

Menu à K 10·— za kuver sastoji:

1. Juha.
2. Hors- d' oeuvre.
3. Riba.
4. Boeuf obloženi.
5. Entrèe.
6. Pečenka, salata, ukuhano voće.
7. Fino varivo.
8. Tjestenina.
9. Sir.
10. Crème ili led.
11. Voće.
12. Dessert.

Umjesto finog variva može se dati Entrée a Hors- d'oeuvre može i izostati.

Kod banketa, osobito kod banketa na supskripciju dogadja se često, da se u cijenu jela uračuna i cijena pića, u kojem slučaju svaki gost dobije stanovitu količinu vina (na pr. polovicu butilje od svake vrsti) kod čega nije dužan za vino posebno platiti.

Ustanovljenje cijene za kuver gdje se uračunava i piće:

1. Prije juhe čaša Sherry . . .	K	0·80
2. K juhi čaša piva	K	0·20
3. K ribi 1/2 boce bijelog vina .	K	1·—
4. K Boueft 1/2 boce crnog vina .	K	1·—
5. K pečenki 1/3 boce šampanjca	K	5·—
Ukupno .	K	8·—
6. Cijena dinera	K	10·—
Ukupna cijena za osobu .	K	18·—

Staklenina - Glasgeschirr

Čaša za vodu
Wasserglas

Čaša za bijelo vino
Weissweinglas

Čaša za crveno vino
Rotweinglas

Čaša za sherry
Sherryglas

Čaše za konjak i liker
Kognac- und Likörglas

Čaše za šampanjac
Champagnergläser

Čaša za sodavodu
Sodawasserglas

Bočica za rum
Rumflakon

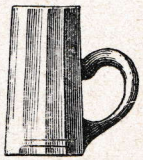
Čaša za absint
Absynthglas

Boca za liker
Likörflakon

Čaša za bijelu kavu
Melangeglas

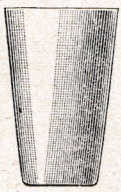
Čaša za punč
Punschglass

Kupica za obično stolno vino
Stutzen für einfachen Tischwein



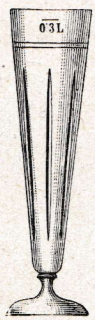
Vrč za pol litre pive
½ Liter Bierkrügeln

Čaša sa poklopcem
Deckelglas



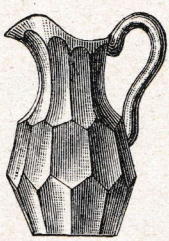
Čaša za pivo
Biertumbler

Boca za vino
Weinflasche

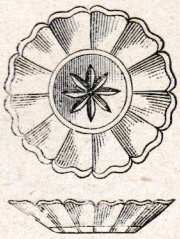


Čaša za pivo
Bierflöte

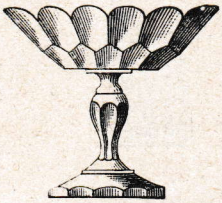
Boca za crveno vino
Rotwein-Karaffe



Vrč za pivo
Bierkrug



Stakleni tanjurić
Glasteller



Stalak za voće
Fruchtenaufsatz

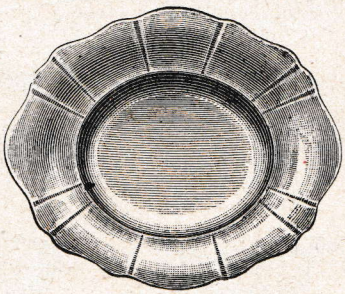
Zdjela za šalatu
Salatschüssel

Zdjela za kompot
Kompottschüssel

Kristalno stolno posuđje, brušeno i gravirano
Krystallservice, geschliffen und graviert

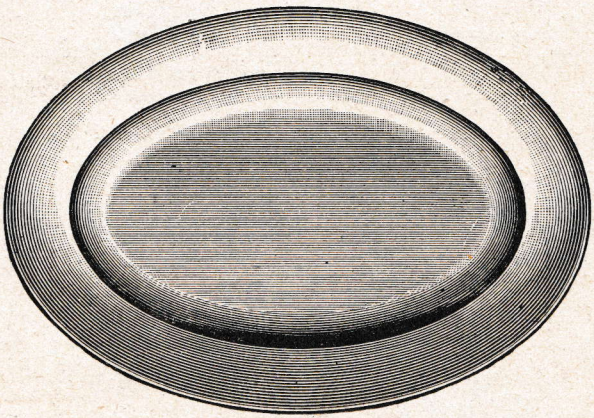
Porcelansko posudje - Porcelangeschirr

Posuda za juhu
Suppentopf



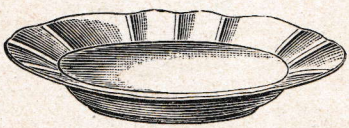
Ovalni pladanj
Oval

Šalica za juhu
Suppenschalle

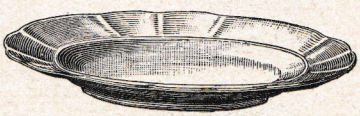


Zdjela za pečenku
Bratenschüssel

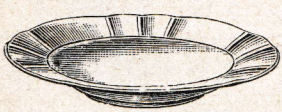
Šalica za čistu juhu
Bouillonschalle



Tanjur za juhu
Suppenteller

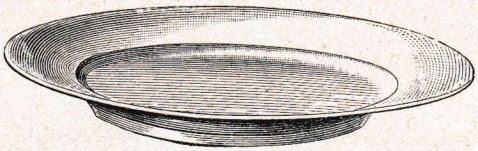


Tanjur za meso
Fleischtel r



Tanjur za tjesteninu
Mehlspeiseteller

Tanjur za zakuske
Dessertteller



Okrugla zdjela za varivo i tjesteninu
Runde Schlüssel für Gemüse-garnituren und Mehlspeisen

Šalica za gorušicu
Senfnapf

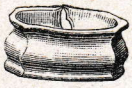
Šalica
za umak
Saucenapf

Šalica za umak
Saucenapf

Školjka za
začimbe
Gemüsemuschel

Šalica za jaje
Eierbecher

Solenka
Salzbehälter



Solenka
Salzbehälter

Vrč za mlijeko
Milchkanne

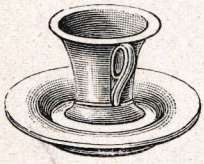
Vrč za kavu
Kaffeekanne

Šalica za kavu
Kaffeeschalle

Vrčić za vrhnje
Oberskännchen

Vrč za čaj
Teekanne

Šalica za čaj
Teeschalle

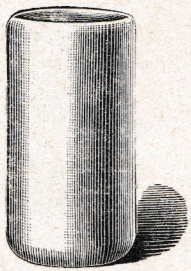


Šalica za čokoladu
Schokoladeschalle

Šalica za crnu kavu
Mokkaschalle

Vrč za čokoladu
Schokoladekanne

Vrč za kavu
Kaffee-Einsatzkanne

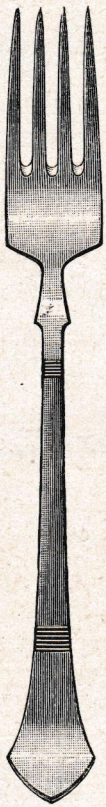


Tuljak za led
Eiszylinder

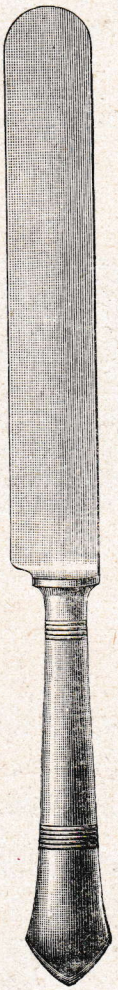
Stroj za kavu
Kaffemaschine

Fino porculansko posudje
Feines Porzellan-Service

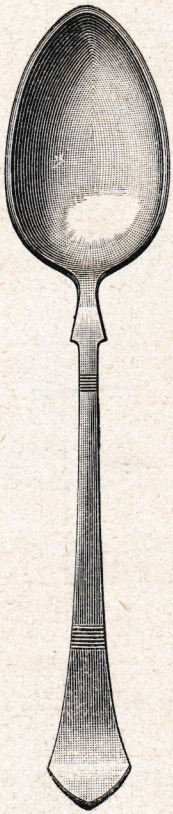
Jedaći pribor i srebrno posudje.



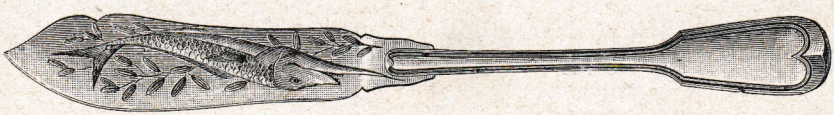
Stolna vilica
Tischgabel



Stolni nož — Tischmesser



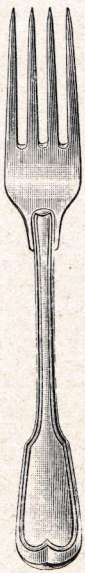
Stolna žlica
Tischlöffel



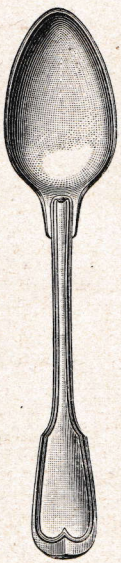
Nož za ribu — Fischmesser

Vilica za ribu — Fischgabel

Nož za desert
Dessertmesser



Vilica za desert
Dessertgabel



Žlica za desert
Dessertlöffel

Žlica za kavu
Kaffeelöffel

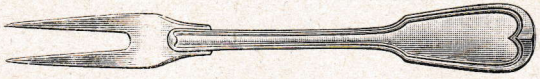
Nož za rake — Krebsenmesser

Vilica za rake — Krebsengabel

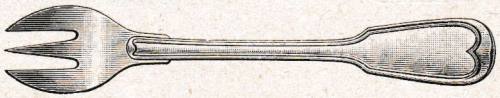
Nož za morske rake
Hummerspatel

Vilica za morske rake
Hummerpicker

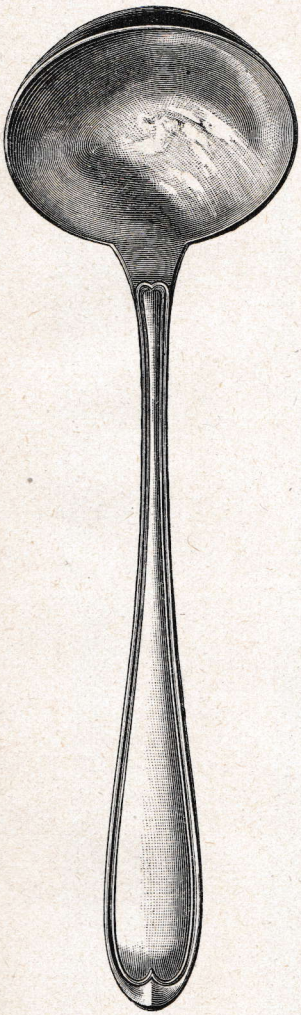
Nož sa vilicom za morske rake
Hummerspatel mit Picker



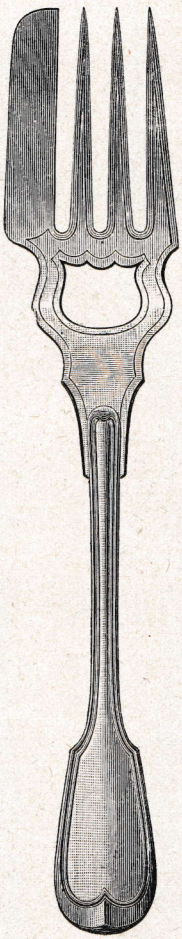
Vilica za puževe — Schneckengabel



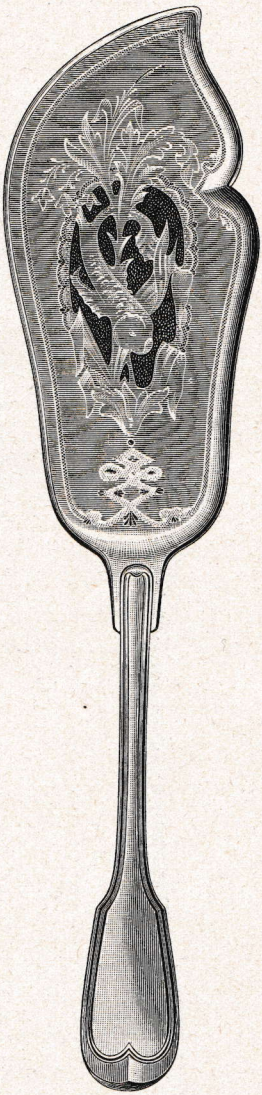
Vilica za oštrige — Austerngabel



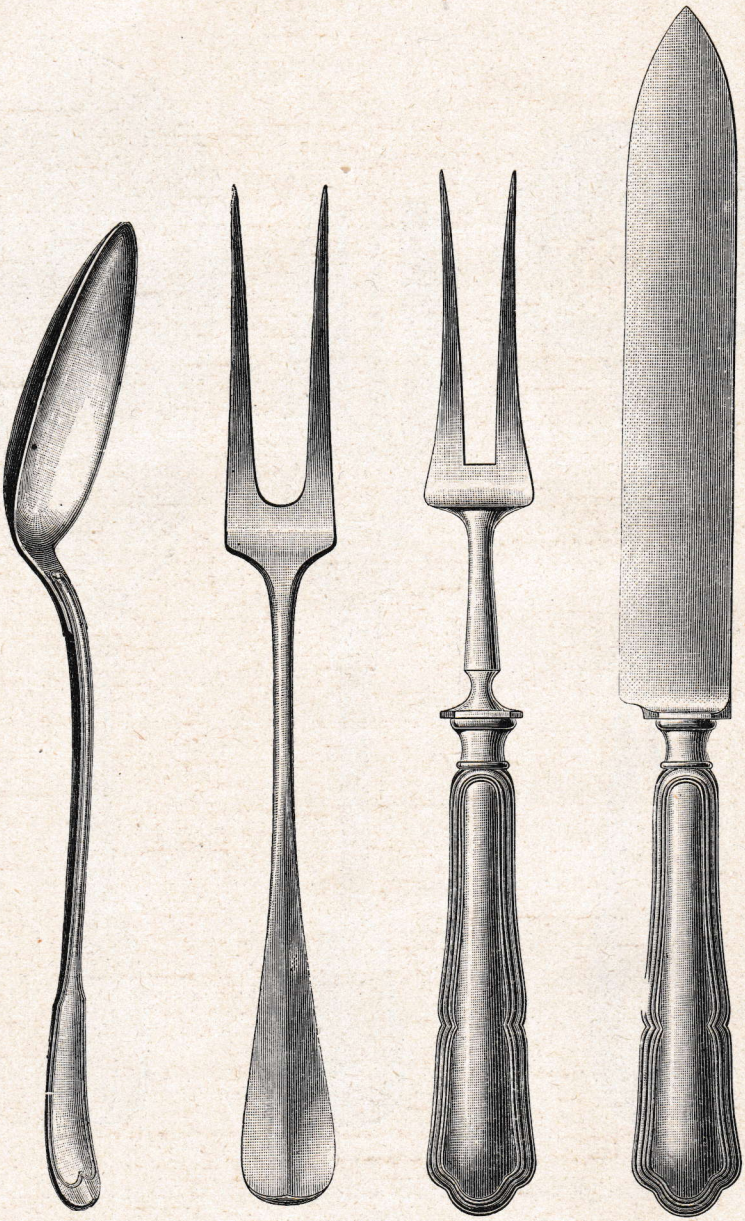
Žlica za uzimanje juhe
Suppenvorlegelöffel



Vilica za uzimanje riba
Fischvorlegegabel



Nož za uzimanje ribe
Fischvorlegemesser



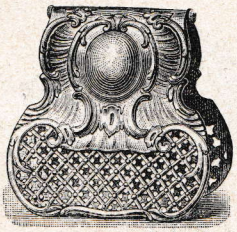
Žlica za juhu
Ragoutlöffel

Vilica za uzimanje
Vorlegegabel

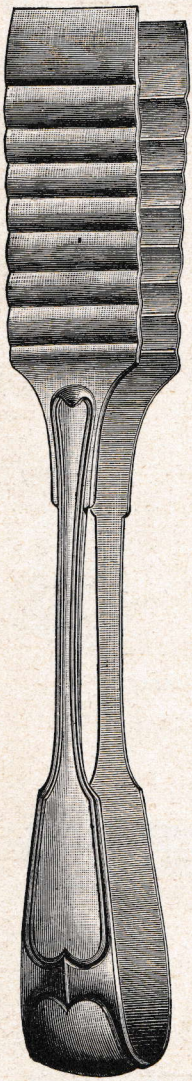
Pribor za razrezivanje mesa
Tranchierbesteck

Vilica — Gabel

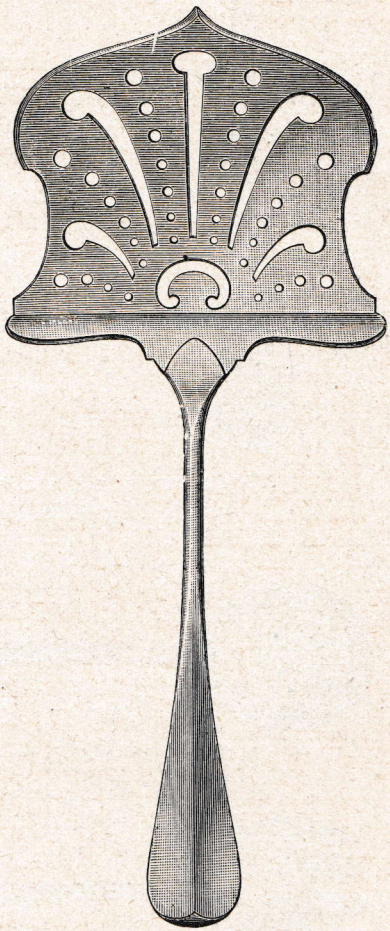
Nož — Messer



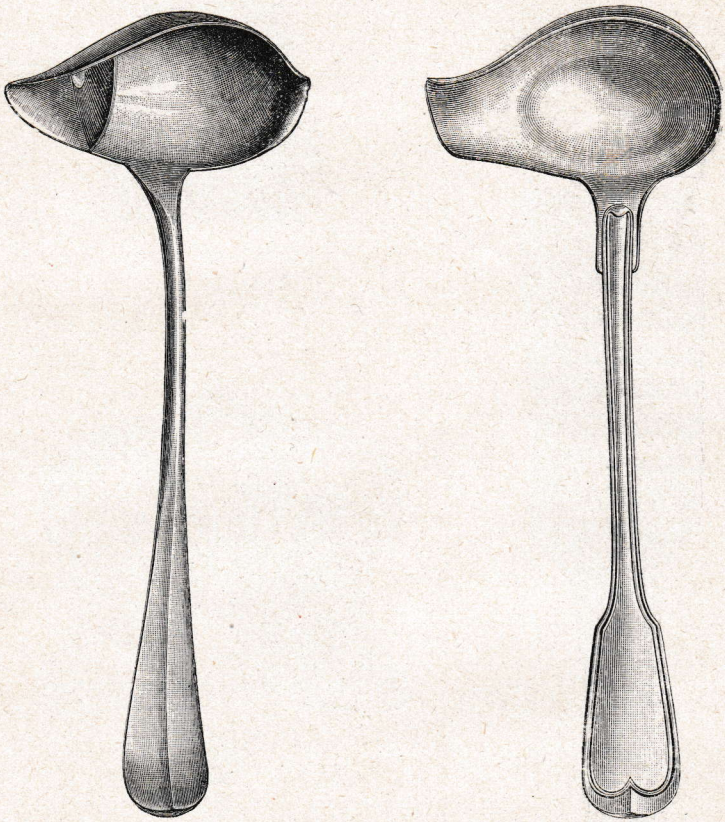
Kliješta za špargu
Spargelzange



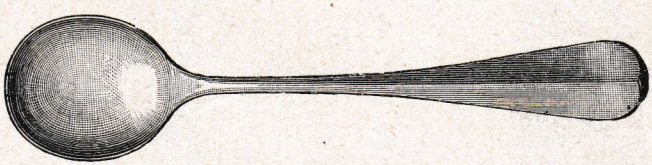
Kliješta za uzimanje šparge
Spargelvorlegezange



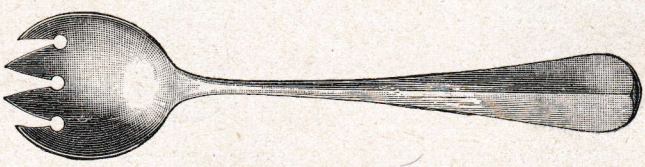
Vadilo za špargu
Spargelheber



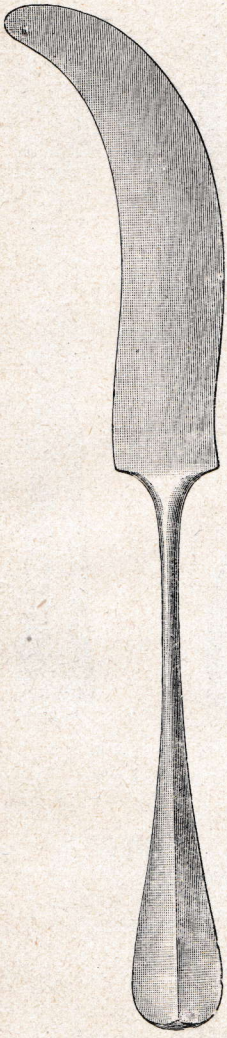
Žlica za uzimanje umaka (sa lijevkom)
Saucevorlegelöffel (mit Ausguss)



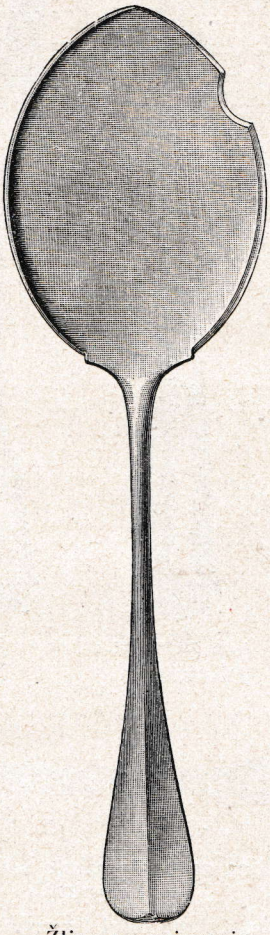
Žlica za šalatu — Salatlöffel



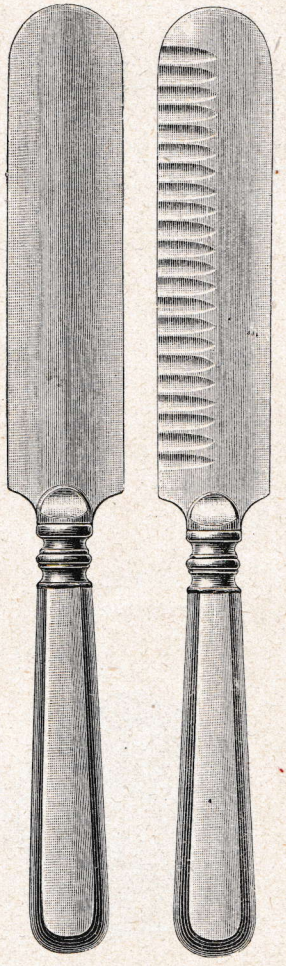
Vilica za šalatu — Salatgabel



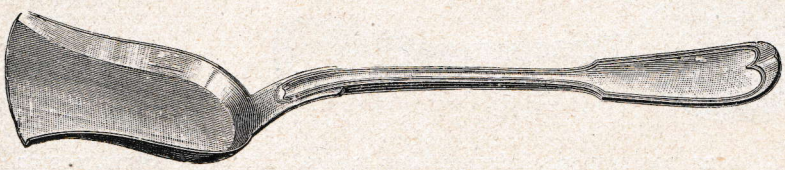
Žlica za sladoled
Gefrornesschauffel



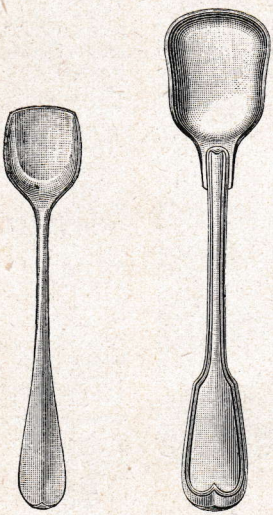
Žlica za uzimanje sladoleda
Gefrorneslöffel



Nož za sladoled
glatki zupčasti
Gefrornesmesser
glatt gerippt

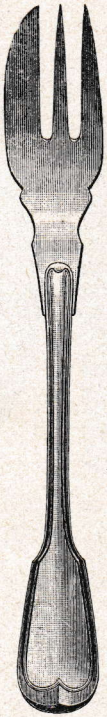


Žlica za uzimanje sladoleda — Gefrornesvorlegelöffel

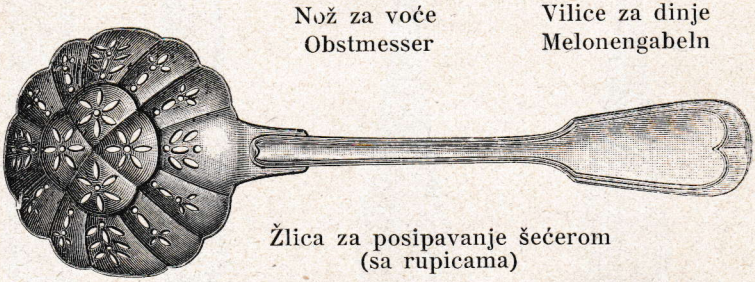


Žlice za sladoled
Gefrornesschäuferl

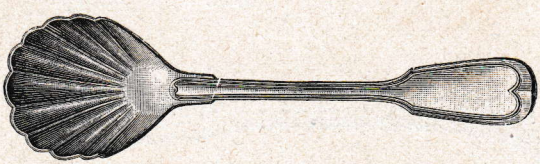
Nož za voće
Obstmesser



Vilice za dinje
Melonengabeln



Žlica za posipavanje šećerom
(sa rupicama)
Zuckerstreulöffel (durchlöchert)

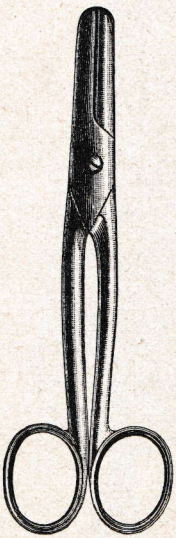


Žlica za posipavanje šećerom (bez rupica)
Zuckerstreulöffel (nicht durchlöchert)

Šećerni posipač
Zuckerstreuer

Sprava za drobljenje oraha
Nussknacker

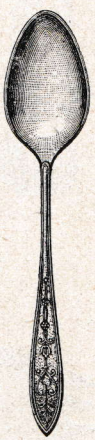
Vilica za orahe
Nussschäller



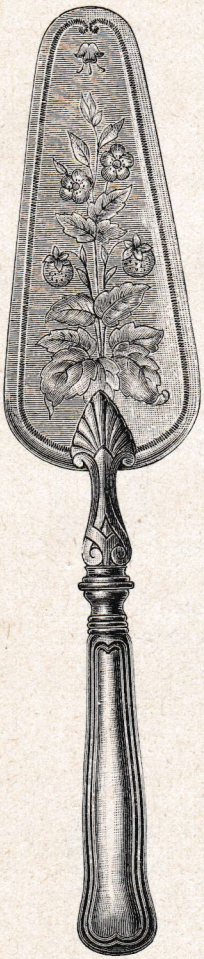
Škare za groždje
Traubenschere

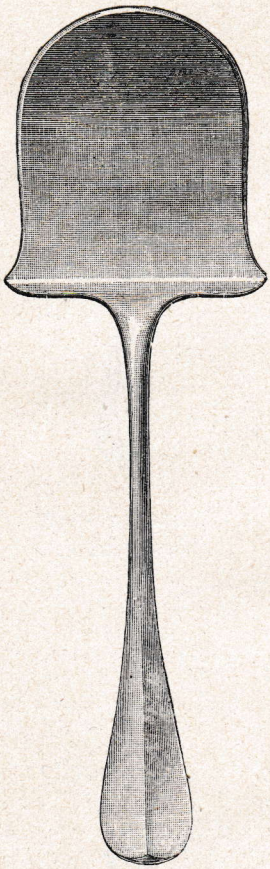
Žlica za jaje
Eierlöffel

Žličica za sol
Salzlöfferl



Žličica za crnu kavu
Mokkalöfferl

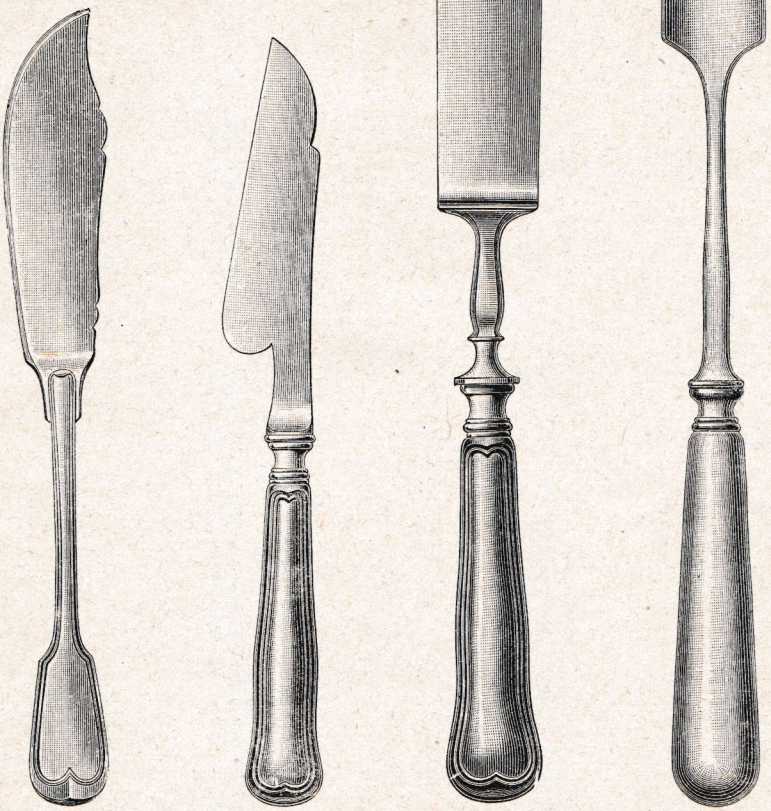




Lopatica za tortu
Tortenschäuffel

Nož za kolače
Kuchenmesser

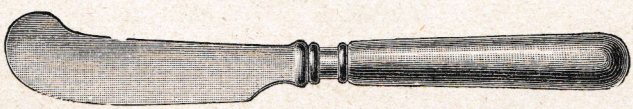
Vilica za uzimanje ukuhanog voća
Kompottenvorlegegabel



Nož za maslac
Buttermesser

Nož za sir
Käsemesser

Nabadač za sir
Käsestecher



Nož za kaviar
Kaviarmesser

Kabaretvilica
Kabarettgabel

Vilica za vadjenje engleskih kiseliša
Mixed-Pickles-Gabel

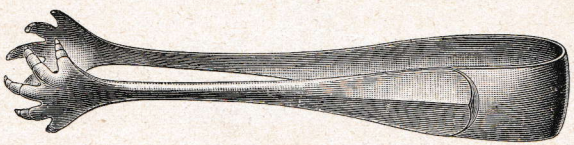
Vilica za sardine
Sardinengabel

Žlica za sodavodu
Sodawasserlöffel

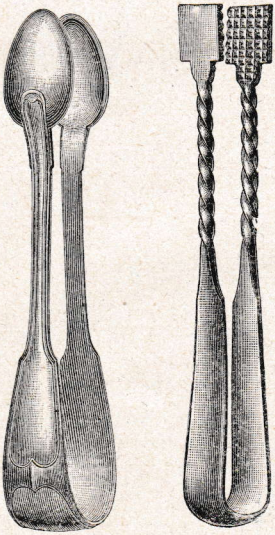
Žlica za ošećerenu vodu
Zuckerwasserlöffel

Žlica za grog
Groglöffel

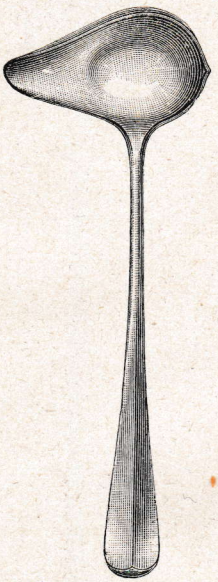
Čekić za led — Eispickel



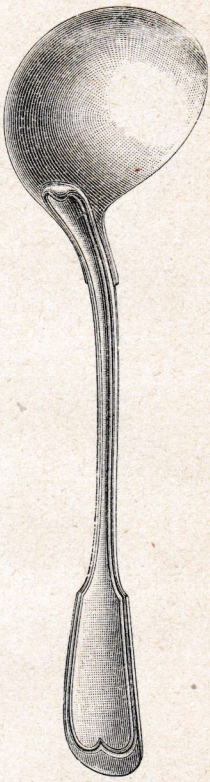
Kliješta za led — Eiszange



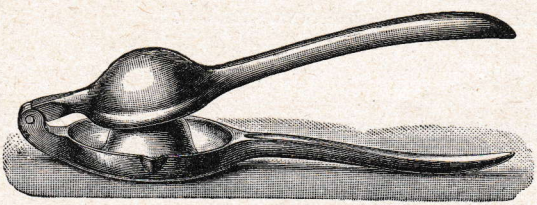
Kliješta za šećer
Zuckerzange



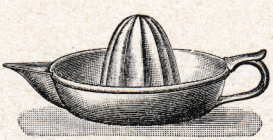
Žlica za punč
Punschlöffel



Žlica za uzimanje mlijeka
Milchschöpfer



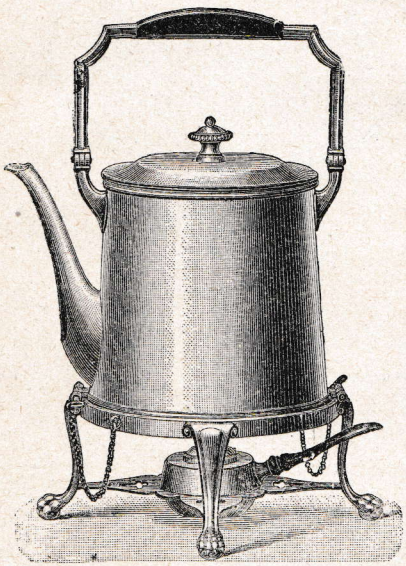
Preša za limun — Zitronenpresser



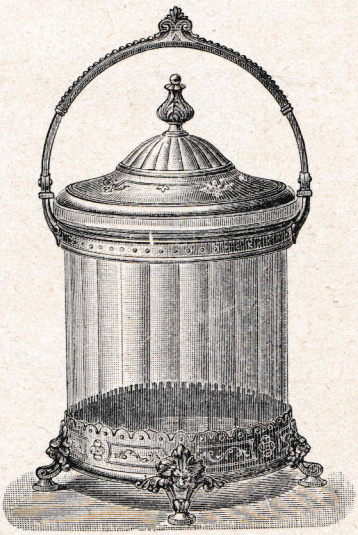
Sprava za istiskanje limuna — Zitronenreiber

Vrč za mlijeko k čaju
Teeoberskanne

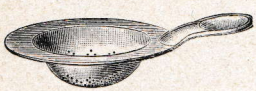
Vrč za čaj
Teekanne

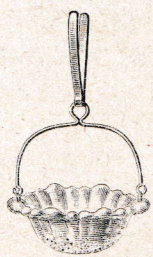


Kotlić za čaj
Teekessel



Posuda za biskvid
Biskuitdose





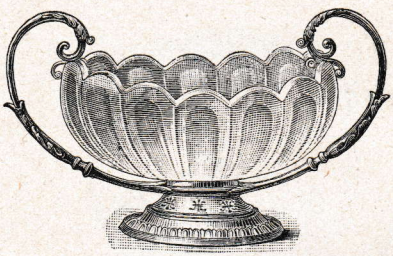
Procjedilo za čaj
Teeseiher

Stalak za procijedilo
Seiherständer

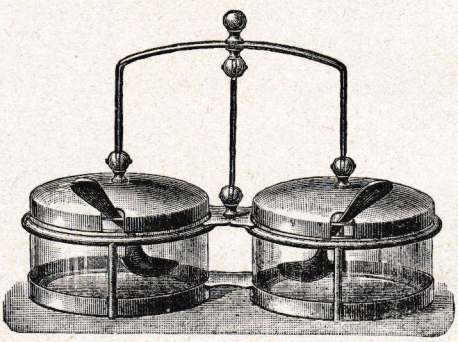
Vrč za mlijeko
Milchkanne

Vrč za kavu
Kaffeekanne

Pl adnjić za šećer
Zuckertasserln



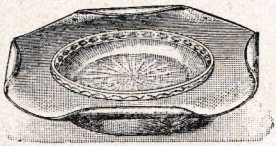
Posuda za šećer
Zuckervase



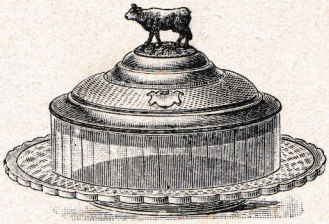
Pekmeznica — Marmeladendose

Posuda za med
Honigdose

Posuda za šećer
Zuckerdose



Hladionik za kaviar
Kaviarkühler



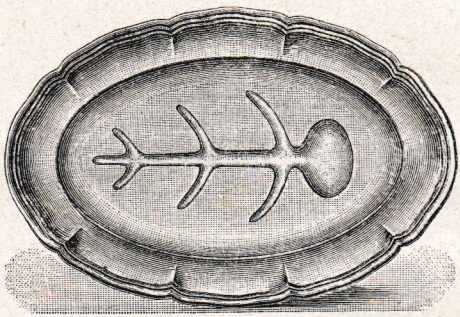
Posuda za maslac
Butterdose

Hladionik za maslac sa držalom za led
Butterkühler mit Eisbehälter

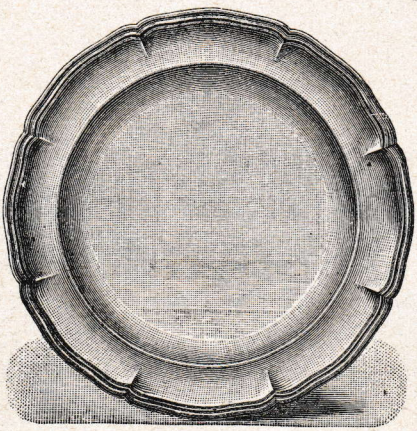
Zdjela za šalatu
Salatschüssel

Posuda za juhu
Suppenterrire (Topf)

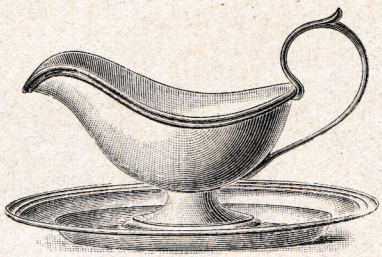
Šalica za juhu
Suppenschalle



Pladanj za pečenku
Bratenschüssel mit Saftablauf



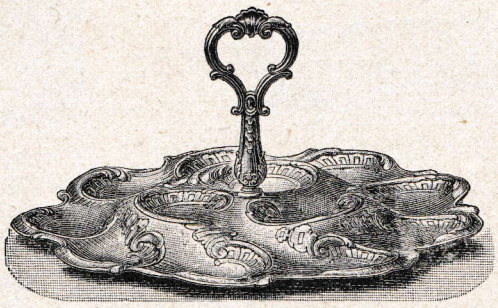
Okrugli pladanj za obloge sočiva i tjesteninu itd.
Runde Schüssel für Gemüsegarnituren und Mehlspeisen etc.



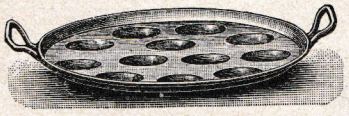
Čunjić za umak — Saucenapf

Čunjić za umak
Saucenapf

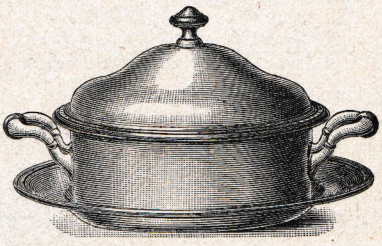
Zdjela za rake
Krebsenschüssel



Stalak za oštrige — Gestell zum Servieren der Austern

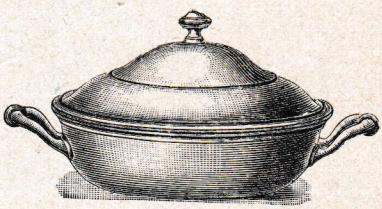


Zdjela za puževe
Schneckenschüssel

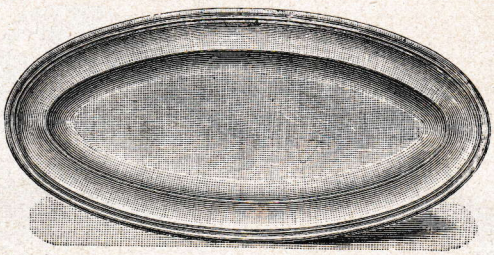


Posuda za jelo sa pladnjem i poklopcem
Menageschale mit Deckel und Unterteller

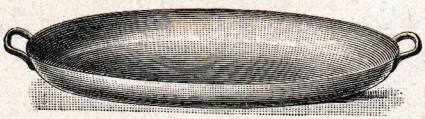
Kotlić za gulaš
Gulaschkessel



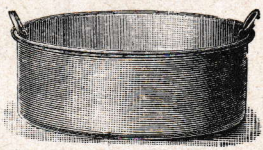
Zdjela za varivo
Gemüseschüssel



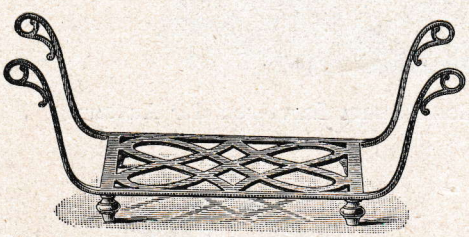
Pladanj za ribe — Fischschüssel



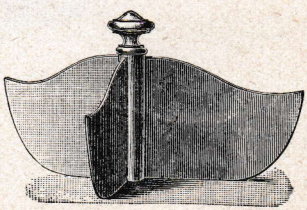
Tava — Reindl



Posuda za jelo bez poklopca i pladnja
Menageschale ohne Deckel u. ohne Unterteller

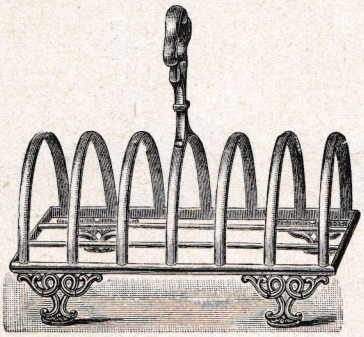


Podnožak za špargu
Spargelträger

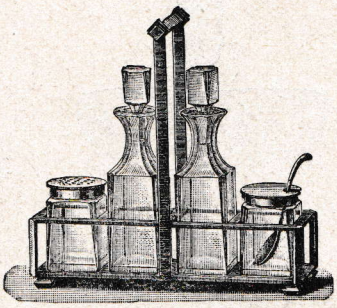


Razdionik okrugle zdjele za variva
Abteiler für runde Gemüseschüsseln

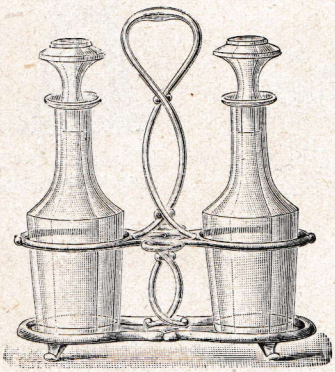
Školjka za ragout ili variva — Ragout oder Gemüsemuschel



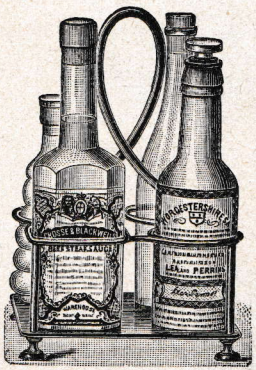
Stalak za rezani kruh
Brotschnitten- (Toast-)
Ständer



Gostarica
Essig- und Ölgestell



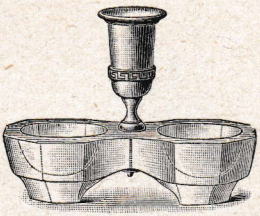
Gostarica
Essig- und Ölgestell



Gostarica za engleske
umake
Flaschengestell für
englische Saucen

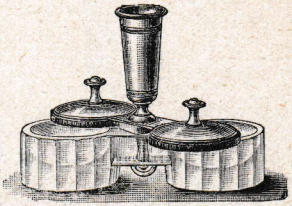
Šalica za prste prati
Fingerschale

Čaša
Becher

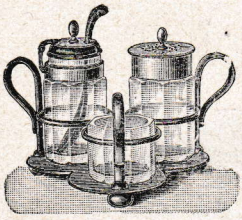


Solenka sa čačkalicama
Salzfass mit
Zahnstocherbehälter

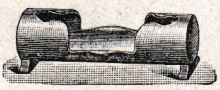
Solenka
Salzfass



Stalak za sol i papar sa čačkalicama
Salz- und Pfeffergestell
mit Zahnstocherträger



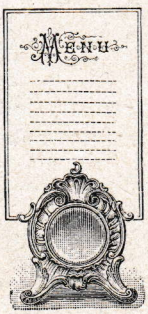
Stalak za sol i gorušicu
Salz- und Senfgestell



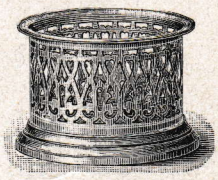
Čačkalice
Zahnstocherträger

Mlinac za papar
Pfeffermühle

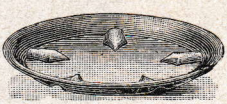
Čep za boce
Bouteillenkorks



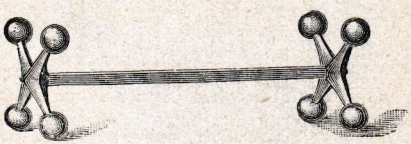
Stalak za jestvenik
Menuhalter



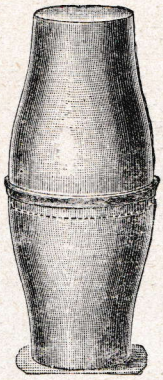
Stalak za boce
Flaschenteller



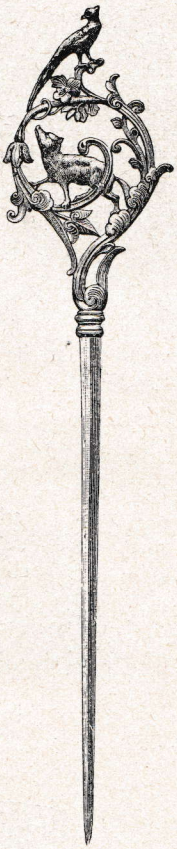
Srebrni ili porculanski
podložak za boce
Flaschenuntersetzer aus
Silber oder aus Porzellan



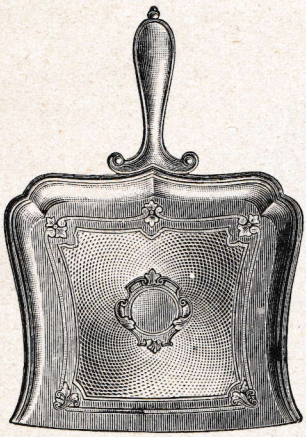
Klupica za noževe
Messerbänkchen



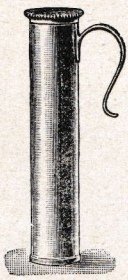
Čaša za cocktail
Cocktailbecher



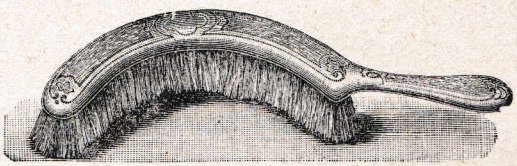
Ukrasni nabadač
Bratenspiesschen



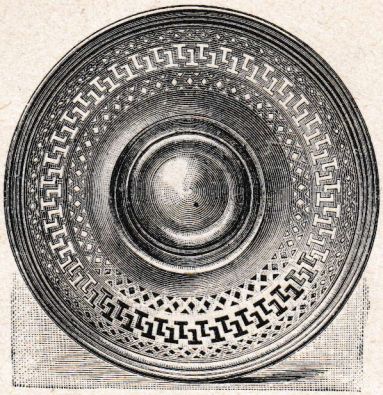
Stolna lopatica
Tischschaufel



Grijač za pivu
Bierwärmer

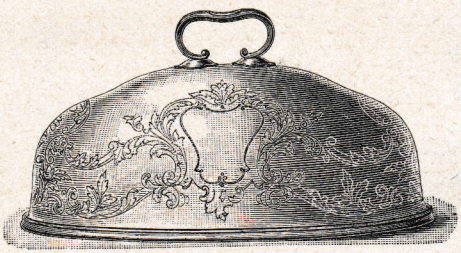


Stolna kefa
Tischbürste

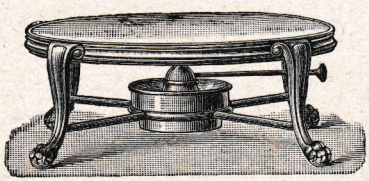


Košarica za kruh
Brotkorb

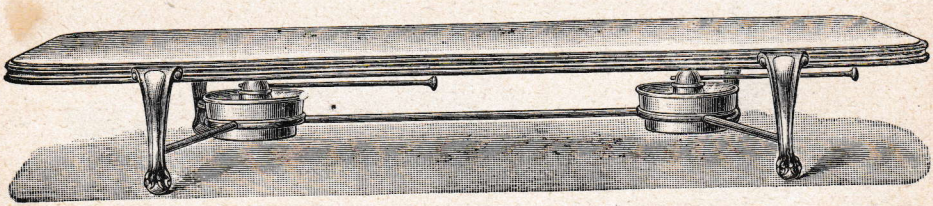
Poklopac za zdjelu
Speisensturz



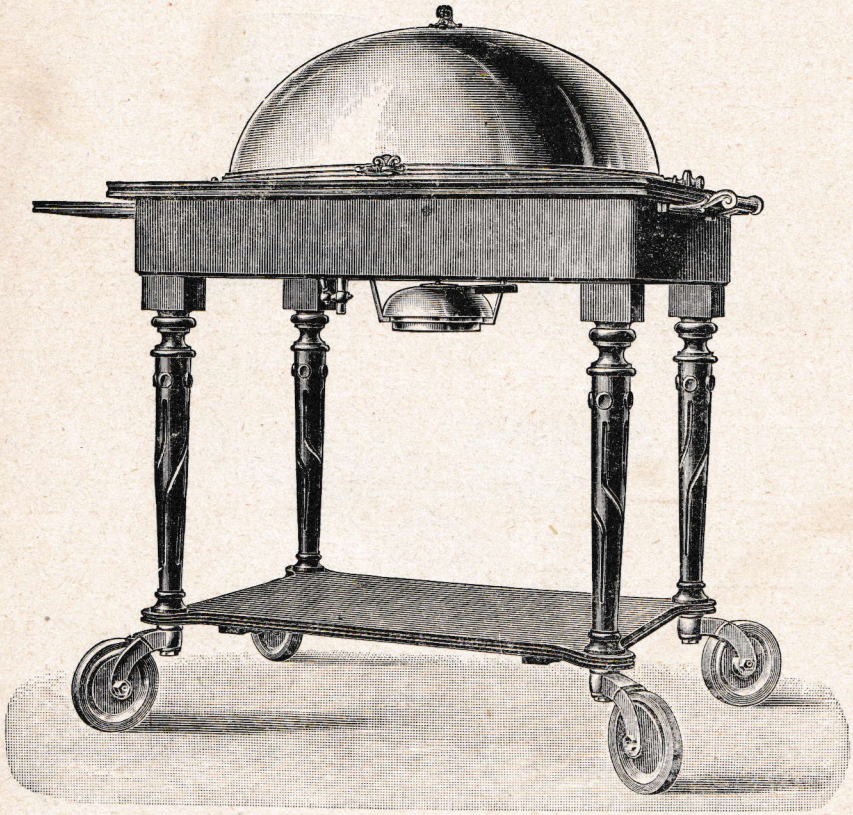
Poklopac za zdjelu
Speisensturz



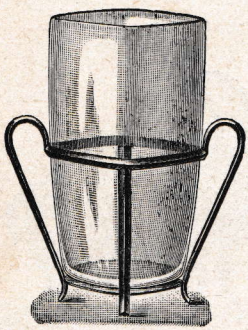
Grijalo na žestu
Wärmehalter mit Spiritusheizung



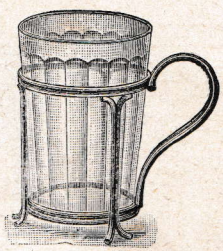
Grijalo sa pločom od aluminija
Réhaud mit Aluminiumplatte



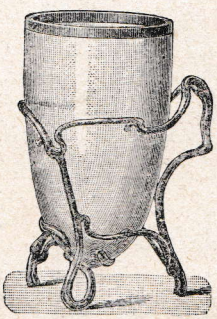
Kola za jela za svratišta i restaurante
Speisewagen mit Heisswasserheizung für Hotels und Restaurants



Stalak za zelenje
Gestell für Sellerie



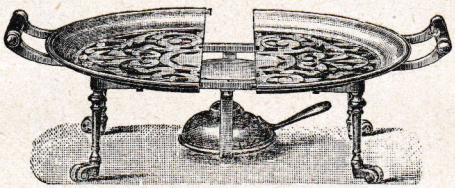
Caša za punč sa drškom
Punschglashälter



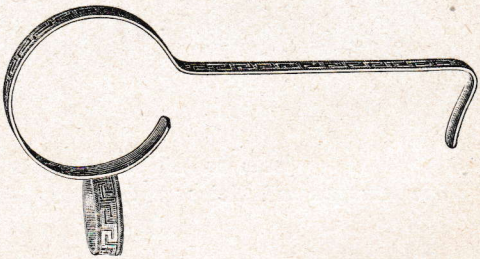
Stalak za pranje groždja
Traubenwaschständer

Etiketa za bocu
Flaschenschild

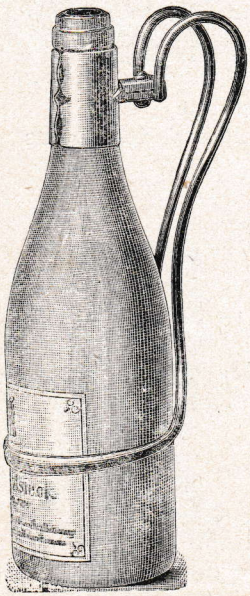
Šalica za jaja
Eiereinschlagschalle

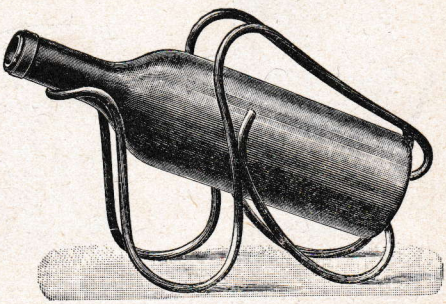


Grijalo na žestu
Wärmehalter mit Spiritusheizung

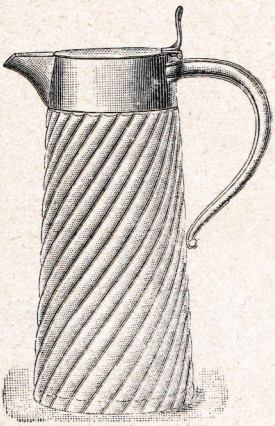


Držak za bocu
Flaschengriff

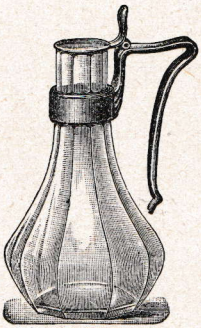




Boce i stalci za boce — Flaschen mit Flaschenträger

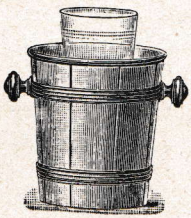


Vrč iz kristala
Krug aus Krystall

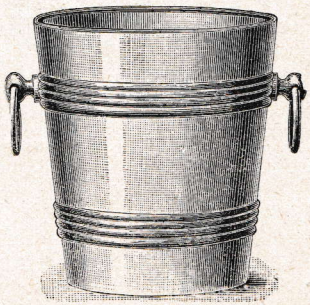


Karafa za vino
Weinkaraffe

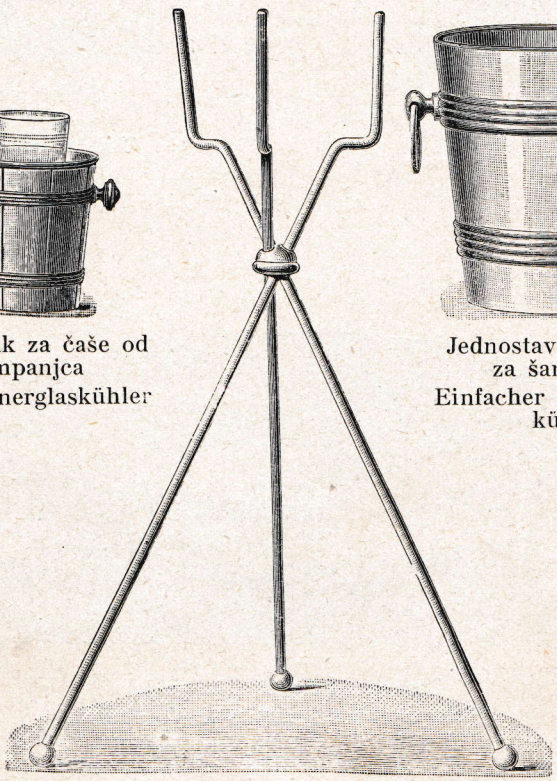
Vrč sa uloškom za led
Krug mit Eisensatz



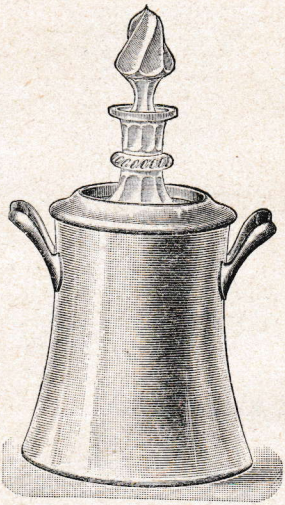
Hladionik za čaše od šampanjca
Shampagnerglaskühler



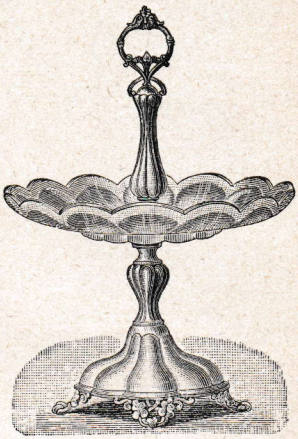
Jednostavni hladionik za šampanjac
Einfacher Shampagnerkühler



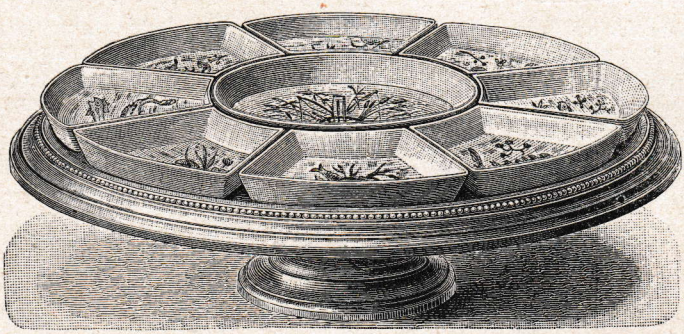
Stalak za šampanjac — Shampagnerständer



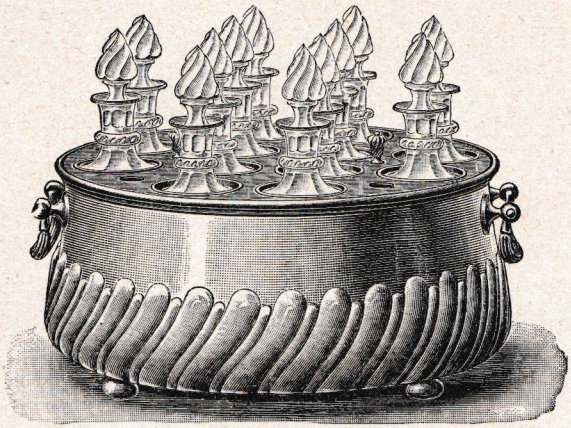
Hladionik za liker
Likörkühler



Stalak za stol sa pladnjem
Tafelaufsatz mit einem Teller



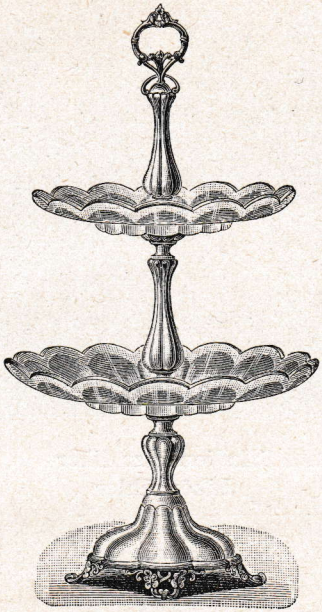
Uložna zdjela za hladna jela
Einsatzschüssel für kalte Vorspeisen



Hladionik za liker
Likörkühler

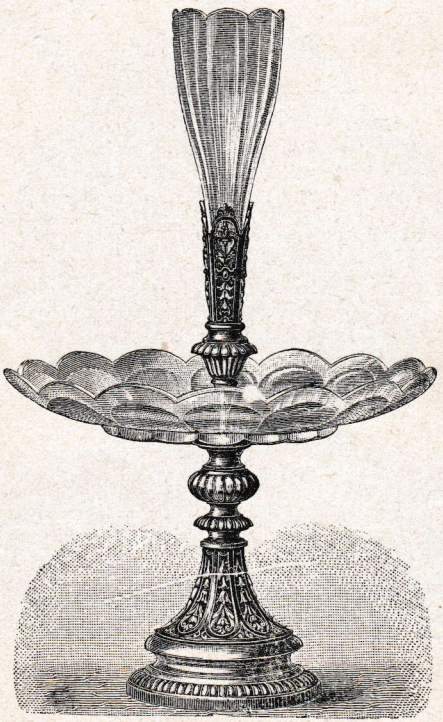
Zdjela za punč
Maiwein- oder Punschbowle

Stolni stalak sa dva staklena tanjura

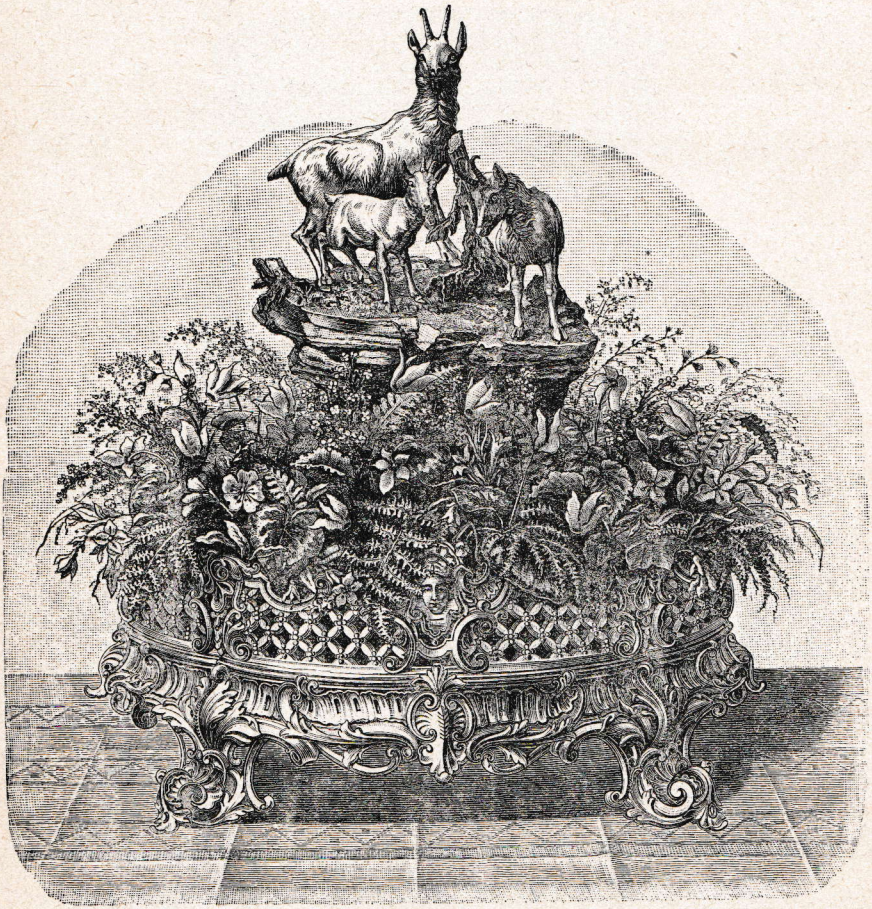


Taffelaufsatz mit zwei Glastelern

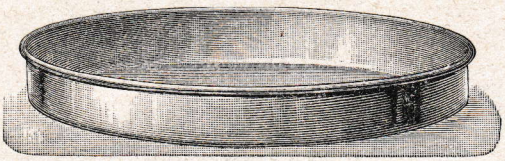
Stolni stalak sa staklenim tanjurom i tuljkom za cvijeće



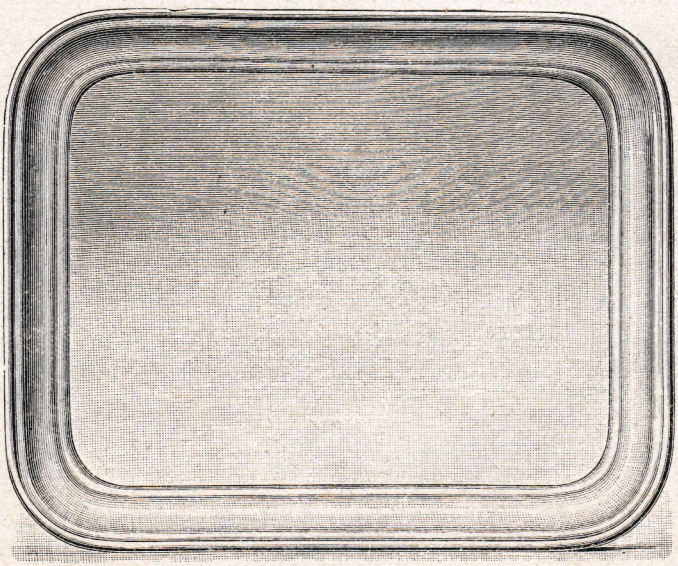
Tafelaufsatz mit einem Glasteller und Blumentulpe



Stolni stalak sa cvijećem
Tafelaufsatz mit Blumen



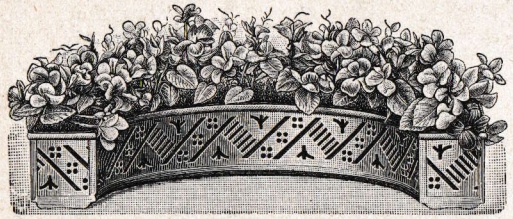
Podnos za posluživanje pivom
Bierserviertasse



Podnos — Präsentiertasse

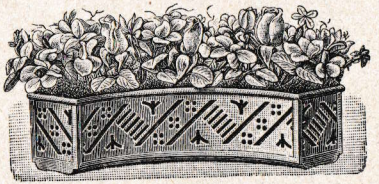
Sl. 1

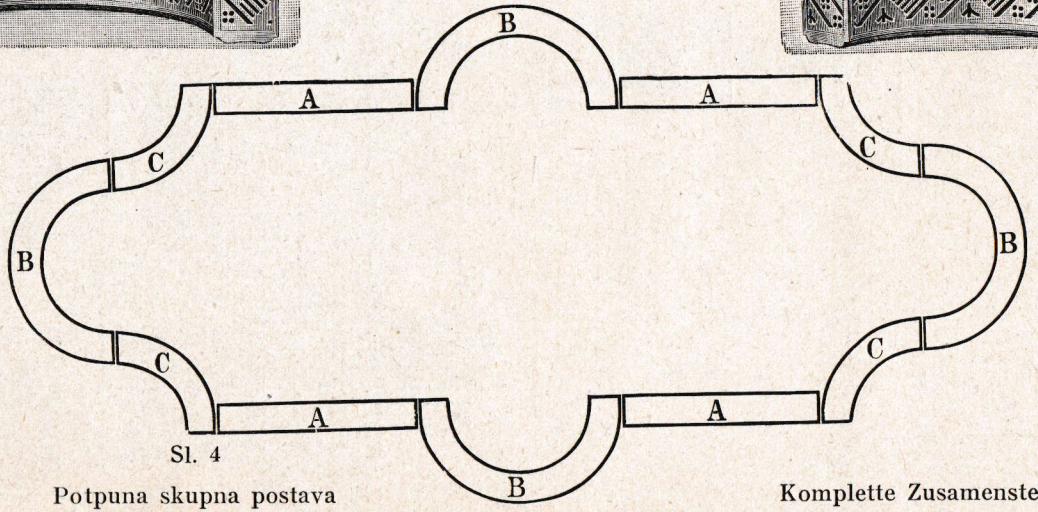
Sl. 2



Stolni stalci za skupnu postavu
različitih cvijetnih girlanda

Sl. 3





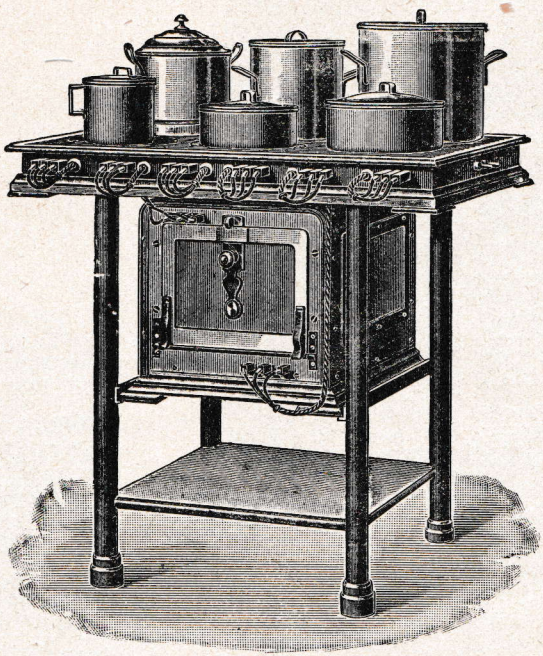
Sl. 4

Potpuna skupna postava

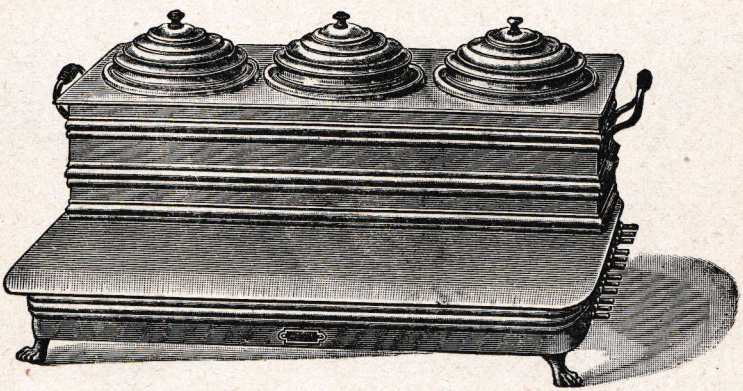
Komplette Zusamenstellung

Električni štednjaci i aparati, thermophori, potpuni kuhinjski uredjaji.

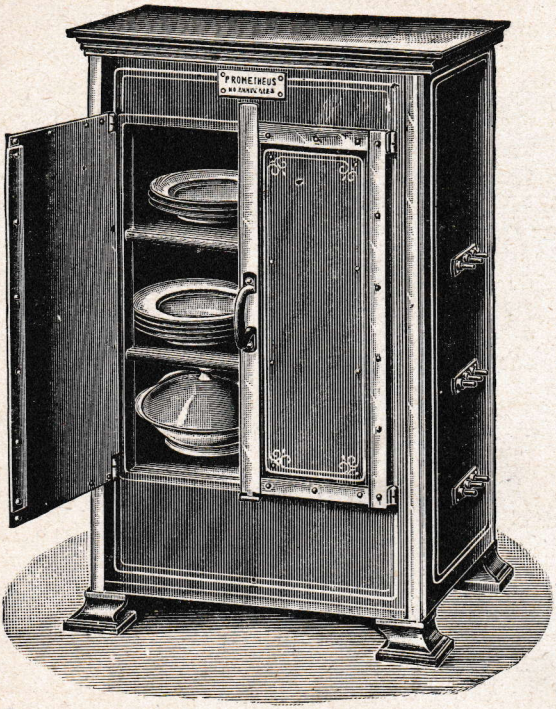
Električni štednjak za kavu — Elektrischer Kaffeeherd



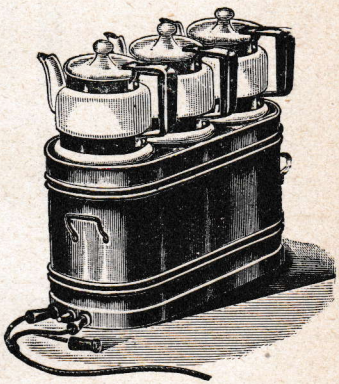
Električni štednjak u obliku stola — Elektrischer Kochtisch



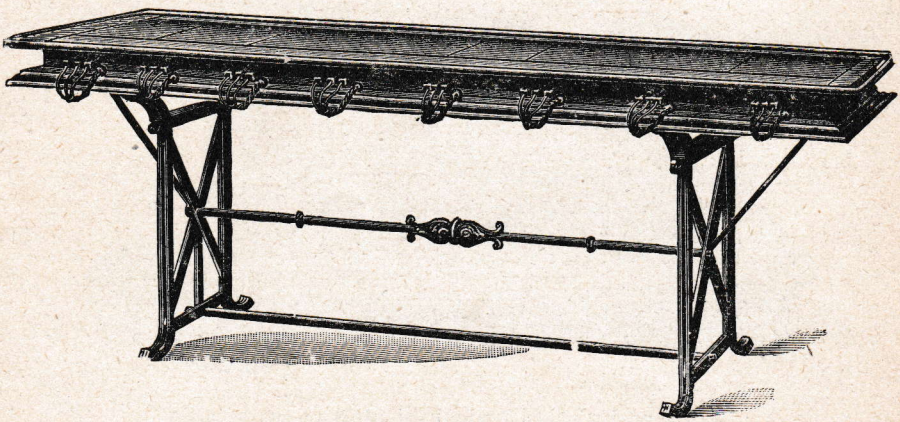
Stalak za bufet sa 3 uloška i pločom za grijanje
Büfettaufsatz, Bain-marie mit 3 Einsätzen und Wärmeplatte



Grijalo za tanjure i jela
Tellerwärmer und Speisenwärmer



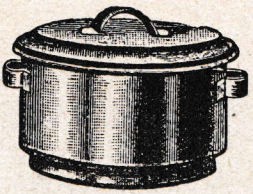
Sprava za grijanje kave
Kaffeewärmeapparat



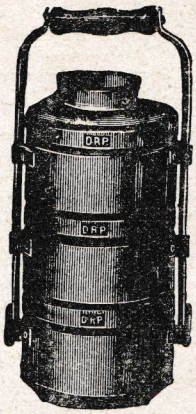
Stol za grijanje jela — Speisenwärmetisch

Thermophori.

Thermophorski tanjur
Thermophor-Teller mit Steinguteinlagen

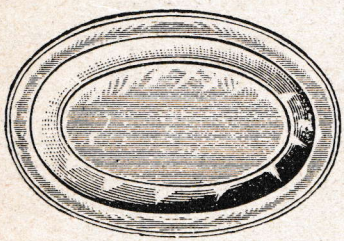


Thermophorska šalica
Thermophor-Kasserolle



Thermophorska sprava za prenos jela

Thermophor-Essenträger



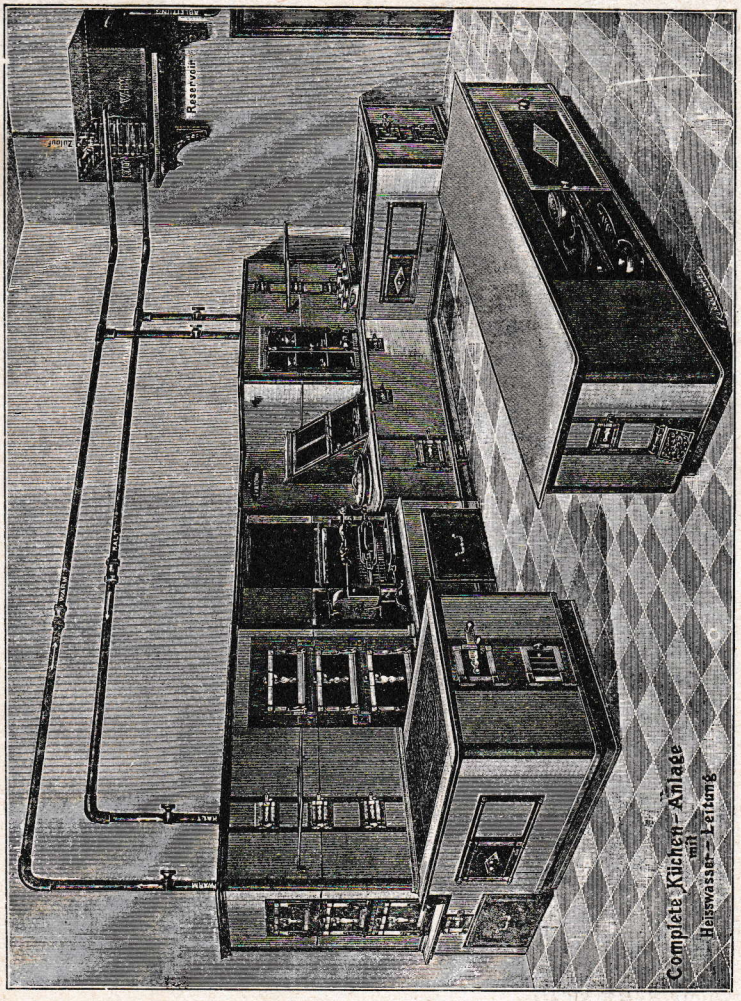
Thermophorski pladanj za pečenke
Thermophor-Bratenplatte

Thermophorska zdjela za Ragout i variva
Thermophor-Ragout- und Gemüseschüssel

Postupak sa thermophorama.

Thermophore se griju tako, da ih pustimo pet časaka kuhati u kipućoj vodi ili da kroz 10—15 časaka držimo u njima vodu, koju smo prije toga pustili zakipjeti. Na otvorenu vatru ili na vruće ploče od štednjaka ne smiju se thermophore nipošto postavljati.

Ako thermophore kuhaju dulje, nego li je propisano, to onda za čas ohlade; masa za punjenje postane tekućinom. Hoćemo li pregrijani i zatim ohladnjeli thermophor ponovno naglo zagrijati, tada treba nekoliko puta malo otvoriti vijak, koji se nalazi na thermophoru i opet ga svaki puta odmah čvrsto zatvoriti ili treba vijak (gdje je to moguće) sasvim otvoriti, te u masu nekoliko puta zamočiti kakovugod kovinu ili drvce, a na to opet vijak čvrsto zatvoriti. Nakon toga se postupa sa thermophorom kao obično. — Ako se vijak teško otvara, onda ga treba kroz nekoliko sekunda ugrijati u vrućoj vodi.



Potpuni kuhinjski uredjaj
Komplette Küchenanlage

Nešto o čišćenju posudja.

Svaka se posuda ima oprati u vrućoj vodi a onda, osobito porculanske, imadu se poprati mlačnom, jer tako ne samo postaju čišće i brže se posuše, nego niti ne popucaju tako brzo; zatim se ima svaka dobro obrisati. Proste lonce i dr. poklopi na toplom štednjaku, da se posuše. Nećeš li, da ti posuda popuca, nemoj stavljati ništa vrućega u hladnu ili hladna u vruću posudu, a niti ostaviti praznu na vruću štednjaku.

Emajlirano željezno posudje valja vazda lugom, a izvana sitnim pijeskom prati; ocinjenu pločevninu peru lugom i pijeskom takodjer iz nutra. Da se ostatci u rabljenoj posudi ne posuše, valja ju odmah vodom napuniti i na stranu staviti ili pako turiti u krop u u spirnici, da od pare ostatci jela omekšaju; nije li to dovoljno, napuni posudu vodom i pepelom i pristavi ju k vatri, da voda prokipi. Željezno posudje pere se lugom i sitnim pijeskom, bakreno i žuto-mjedeno imade li se rabiti za prokuhanje, (n. pr, mlijeka), pepelom. — Sviječnjaci i žuto-mjedno posudje ima se prati čistilom (prahom) i vodom ili rakijom, pa onda dobro otrti vunenom krpom, a bakreno peru i limunovim sokom. Pamti osobito, da se od kisela i masna jela prihvaća mjedenka, zato toga u takovim posudama ne treba dugo držati.

Žlice i vilice ne peri u lugu; jer bi se kit otopio i otpao od drška, ne budu li ipak čiste, otari oštrac mokrom vunenom krpom i prosijanim pepelom, pa onda poperi i obriši; hrdja se riblje mazom, uljem i plutovim čepom; a da ti često ne zahrdjaju, spravi ih na suhu zavijene u vunovu ili mekanu kožu tako. da se jedno ne dotiče drugoga.

Staklo se pere krpom, vinovim lišćem, koprivama ili lupinjem od jaja i kladnom vodom ; ako je mastno i hladnim lugom, ili se razmočenom kredom naliči a onda krpom otre.

Drveno posudje ribaju pijeskom, nu bolje je prati tečkom i vrućim lugom, pa ako treba i sapunom. Obojene drvenine (stol itd.) imadu se krpom u hladnom lugu namočenom ili takodjer sapunom prati.

SADRŽAJ

Strana

Predgovor — — — — — — — — — — — — — — — — — — 3
Uvod — 5
Razdijeljenje i opseg nauke o posluživanju — — 7
I. Poglavlje O ponašanju konobara u službi — — — 9
Pozdravljanje gostova — — — — — — — — — — 9
Titulature — — — — — — — — — — — — — — 11
Preporuka mjesta — — — — — — — — — — — 13
Pomaganje kod svlačenja — — — — — — — — 13
Upiti — — — — — — — — — — — — — — — — 14
Preporuka pića — — — — — — — — — — — — 14
Preporuka jela — — — — — — — — — — — — 15
Raspored jela — — — — — — — — — — — — 17
Pravila pristojnosti u saobraćaju sa gostom — 17
Isprika u slučaju pogrješenja — — — — — — 19
O vanjskoj pojavi konobara — — — — — — — 19
Njega ruku, ustiju i nogu — — — — — — — 19
Saopćenja i razgovori za vrijeme posla — — — 20
U držanju kod razgovora gostiju — — — — — 20
Prednost gostiju — — — — — — — — — — — 20
Pristup u zatvorene lokale — — — — — — — 20
O napojnici — — — — — — — — — — — — — 21
Držanje konobara kod svadja i prepiraka — — 21
O nadjenim stvarima — — — — — — — — — 21
Donašanje novina — — — — — — — — — — 21
Odlazak gosta — — — — — — — — — — — — 22
Čišćenje i pospremanje stola — — — — — — 22
Držanje konobara iza odlaska gostova — — — 22
I. Poglavlje. Rukovanje sa otiračem i namještajem 24

A. Rukovanje sa otiračem.

Upotreba otirača — — — — — — — — — — — 24
Otirač i kefe za čišćenje stola — — — — — — 26

B. Rukovanje sa namještajem.

Upotreba plosnatog tanjura za nošenje — — — 26
Dodavanje pribora — — — — — — — — — — — 26
Uzdržavanje stolnog pribora — — — — — — — 27

Slaganje peciva — — — — — — — — — — — — 27
III. Poglevlje. Slijed jela kod ručka — — — — — — — 28
Sastav menua — — — — — — — — — — — — 28
Upliv cijene kuverta — — — — — — — — — — 28
Općenita pravila — — — — — — — — — — — 28
Nedopustivost opetovanja vrsti — — — — — — 28
Nedopustivost opetovanja načina priredbe — — 29
Upliv godišnje dobe — — — — — — — — — — 29
Stalni red jela — — — — — — — — — — — — 30
Red jela za potpuni diner — — — — — — — — 30
Promjene u slijedu jela— — — — — — — — — 31
Zakonske ustanove o lovostaju — — — — — — 32
IV. Poglavlje. Jestvenik, cjenik pića i „menu"-karta — 33
Jestvenik — — — — — — — — — — — — — — 33
Cjenik pića — — — — — — — — — — — — — 33
Menu-karta — — — — — — — — — — — — — 33
Razdioba i priredba jestvenika — — — — — — 33
Broj potrebnih jestvenika — — — — — — — — 34
Menu du Buffet — — — — — — — — — — — — 34
Oprema jestvenika — — — — — — — — — — — 34
Pravopis jestvenika— — — — — — — — — — — 35
Upotreba latinice — — — — — — — — — — — 35
Razdioba menu-karte — — — — — — — — — — 35
Pomnožavanje jestvenika — — — — — — — — — 35
Dijeljenje riječi — — — — — — — — — — — — 39
Naslovi jestvenika — — — — — — — — — — — 36
Izradba jestvenik za svečane zgode — — — — 36
Format jestvenika — — — — — — — — — — — 37
Broj potrebitih jestvenika — — — — — — — — 37
V. Poglavlje. O serviranju pića. — — — — — — — — — 38
Pivo i vino uopće — — — — — — — — — — — 38
Općenita kara teristika vina — — — — — — — — 38
Šampanjac — — — — — — — — — — — — — 39
Upotreba karakterističnih vrsti vina — — — — 39
Temperatura pića — — — — — — — — — — — 39
Otvaranje vina u bocama — — — — — — — — — 40
Obični red posluživanja vinom — — — — — — — 41
Promjena u poretku — — — — — — — — — — 42
Natakanje vina — — — — — — — — — — — — 42
VI. Poglavlje. Čišćenje i pohrana pribora (servisa) — 43

A. Sudje od porculana.

O čišćenju sudja— — — — — — — — — — — — 43
Upotreba ubrusa — — — — — — — — — — — — 43
Pohranjivanje i urednost zalihe posudja — — 43

B. Stakleno sudje.

Što je stakleno sudje — — — — — — — — — — 44
Naziv čaša — — — — — — — — — — — — — 44

Čišćenje čaša — — — — — — — — — — — — — 45
Čišćenje boca — — — — — — — — — — — — — 45
C. Sudje od srebra i jedaći pribor.
Pranje srebrnine — — — — — — — — — — — 45
Upotreba stroja za čišćenje noževa — — — — — 46
D. Stolni našastar.
Općenito o čišćenjn — — — — — — — — — — 47
Zatvorene soljenke — — — — — — — — — — — 47
Posuda za papar i papriku — — — — — — — — 47
Otvorene soljenke — — — — — — — — — — — 47
Posuda za čačkalice — — — — — — — — — — 47
Šibičnjaci — — — — — — — — — — — — — — 48
Gostarica i lončić za gorušicu — — — — — — — 48
VII. Poglavlje. Prostiranje stola u opće. — — — — — 49
Čvrsto stajanje stolova — — — — — — — — — 49
Prostiranje stolnjaka — — — — — — — — — — 49
Postavljanje stolnog našastara — — — — — — — 49
Restaurantsko prostiranje — — — — — — — — — 49
Postavljanje tanjura — — — — — — — — — — 50
Postavljanje jedala — — — — — — — — — — — 50
Loženje i zračenje — — — — — — — — — — — 50
Pravila za serviranje — — — — — — — — — — 50
VIII. Poglavlje. Serviranje pojedinih obroka — — — 52
Serviranje a. zajutarka (Razdioba).
I. Prvi zajutrak.
a) Déjeuner — — — — — — — — — — — — — 52
Značenje Déjeuner simple i Déjeuner komplet — 52
Prostiranje za Déjeuner simple — — — — — — — 52
Prostiranje za Déjeuner complet — — — — — — 53
Obiteljski doručak — — — — — — — — — — — 53
b) Breakfast — — — — — — — — — — — — — 53
Razdioba beakfasta — — — — — — — — — — — 53
Značenje Plain breakfast i Regular breakfast — 53
Engleski breakfast — — — — — — — — — — — 53
Prostiranje za breakfast — — — — — — — — — 54
Amerikanski breakfast — — — — — — — — — 54
II. Drugi zajutrak (doručak).
Razdioba drugog zajutarka — — — — — — — — 54
a) Jednostavni austrijski doručak — 54
b) Déjeuner à la fourchette (francuski doručak) — — — — — — — — — — — — — 54
Značenje Déjeunera à la fourchette — — — — — 54
Sastav Déjeunera à la fourchette — — — — — — 55
Prostiranje i serviranje — — — — — — — — — 55
Značenje Déjeunera dînatoire — — — — — — — 55
c) Lunch (engleski ili amerikanski doručak) — 56
Značenje Luncha — — — — — — — — — — — 56

Serviranje Lunscha — — — — — — — — — — — 56

B. Serviranje jednostavnog ručka.

Prostiranje stola — — — — — — — — — — — 57
Serviranje juhe — — — — — — — — — — — 57
Podnosi sa mesom — — — — — — — — — — — 58
Topla tjestenina — — — — — — — — — — — 58
Najvažniji oblici i vrsti jedala — — — — — — 58
Obiteljski stol za objed — — — — — — — — 58
Promjena i spremanje tanjura — — — — — — — 59

C. Serviranje dinera.

Značenje dinera — — — — — — — — — — — 59
Diner à prix fixe — — — — — — — — — — 59
Table d'hôte — — — — — — — — — — — — 59
Diner à la carte — — — — — — — — — — — 59
c) Prostiranje stola za diner — — — 59
Uputa — — — — — — — — — — — — — — 59
Prostiranje za jednostavni diner — — — — — 59
Postavljanje tanjura — — — — — — — — — 59
Postavljanje jedala — — — — — — — — — — 60
Postavljanje soljenka i čačkalica — — — — — 60
Postavljanje peciva — — — — — — — — — — 60
Prostiranje za bogati diner — — — — — — — 60
Postavljanje pribora za ribu — — — — — — — 60
Priprave za serviranje sladoleda i voća — — — 61
Postavljanje čaša — — — — — — — — — — 61
Križni oblik — — — — — — — — — — — — 61
Koso postavljanje — — — — — — — — — — 61
Kod svečanih gozba — — — — — — — — — — 62
b) Serviranje dinera — — — — — — — — 62
Postavljanje juhe i tanjura — — — — — — — — 62
Serviranje juhe i tanjura — — — — — — — — 62
Pribor za uzimanje — — — — — — — — — — 63
Serviranje kruha — — — — — — — — — — 63
Postavljanje gostarica — — — — — — — — — 63
Postavljanje tanjura za salatu i kompot — — 63
Serviranje tjestenina i slijedećih jela — — — — 64
Pospremanje stola — — — — — — — — — — 64
Postavljanje pića — — — — — — — — — — 64
Serviranje pića — — — — — — — — — — — 6
Serviranje kave — — — — — — — — — — — 65

D. Serviranje južine.

Značenje južine — — — — — — — — — — — 66
Značenje Five ò clock tea — — — — — — — — 66

E. Serviranje soupera.

Značenje soupera — — — — — — — — — — — 67
Serviranje soupera — — — — — — — — — — — — 67
Serviranje juhe — — — — — — — — — — — — 67
Serviranje oštriga i raka — — — — — — — — — 67

Posuda za pranje prstiju — — — — — — — — — 67
Serviranje turske kave — — — — — — — — — 67
F. Büffet.
Značenje büffeta — — — — — — — — — — — 68
Prostiranje stola za büffet — — — — — — — 68
Postavljanje büffeta — — — — — — — — — — 68
IX. Poglavlje. Svečana gozba — — — — — — — — — 70
Priprema — — — — — — — — — — — — — 70
Postavljanje stola — — — — — — — — — — 71
Oblik stola — — — — — — — — — — — — 71
Stolnjaci — — — — — — — — — — — — — 71
Počasna mjesta — — — — — — — — — — — 71
Postavljanje uresnih podnosa — — — — — — 72
Ubrusi — — — — — — — — — — — — — — 73
Stolići za serviranje — — — — — — — — — 73
Soba za kavu — — — — — — — — — — — — 73
Razdioba posluživanja — — — — — — — — — 73
Potrebni broj konobara za jedan odio — — — 73
Početak serviranja — — — — — — — — — — 74
Odstranjivanje upotrebljenog pribora — — — 74
Promjene u posluživanju — — — — — — — — 74
Čišćenje stola — — — — — — — — — — — — 75
Način za prostiranje svečanih stolova — — — — — —76-90
X. Poglavlje. Svratištarski pribor — — — — — — — — 91

Općenito.

Razdioba službe sobnih konobara — — — — — — 91
Dolazak putnika, doček — — — — — — — — — 91
Briga oko prtljage — — — — — — — — — — 91
Pokazivanje sobe — — — — — — — — — — 92
Ručna prtljaga — — — — — — — — — — — 92
Voda za pranje — — — — — — — — — — — 92
Ime gosta — — — — — — — — — — — — — 92
Saobraćajni jezik — — — — — — — — — — 92
Dolazak u sobu — — — — — — — — — — — 92
Budjenje i doručak — — — — — — — — — — 92
Upućenost sobnog konobara u gradske znamenitosti — — — — — — — — — — — — — 93
Red i čistoća u sobama — — — — — — — — 93
Podržavanje mira — — — — — — — — — — 93
Odlazak — — — — — — — — — — — — — — 93

Serviranje u sobi za strance.

Opaska — — — — — — — — — — — — — — — 93
Razlika izmedju restaurantske i sobne posluge 94
Ulaz konobara — — — — — — — — — — — 94
Općenita pravila — — — — — — — — — — — 94
Postavljanje podnosa — — — — — — — — — 94
Serviranje doručka — — — — — — — — — — 95

Serviranje obilnijeg ručka — — — — — — — — 95
Pospremanje — — — — — — — — — — — — — — 95
Dužnost zamjenika šefa — — — — — — — — — — — 95
Nešto o izračunavanju i postavljanju cijena — — — 97
Ustanovljenje cijene za kuver, gdje se uračunava i piće 99
Staklenina— — — — — — — — — — — — — — — — — 100-102
Porculansko posudje — — — — — — — — — — — — 103-105
Jedaći pribor i srebrno posudje— — — — — — — — 106-139
Električni štednjaci i aparati, thermophori, potpuni kuhinjski uredjaji — — — — — — — — 140-144
Nešto o čišćenju posudja — — — — — — — — — — 145
Sadržaj— — — — — — — — — — — — — — — — — — 147